叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 改良菜肴(made-over Dishes) 000001

2. 改良菜肴(made-over Dishes) 000002

3. 改良菜肴(made-over Dishes) 000003

4. 改良菜肴(made-over Dishes) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

改良菜肴(Made-Over Dishes)

[prə'du:st] [baɪ]['ɑ:rdʒən] - , ['deɪvɪd]['stɑ:rnɝ][ænd; ənd][ðə; ði][ˌɑ:n'laɪn][dɪ'strɪbju:tɪd]
Produced by Arjan Moraal , David Starner and the Online Distributed
生产 经过 阿扬 - , 大卫 斯塔纳 和 这 在线的 分布式

由 Arjan Moraal、David Starner 和在线发行公司制作

[p'ru:fri:dɪŋ] [ti:m] .
Proofreading Team .
校对 团队 .

校对团队。

[meɪd] - ['oʊvər] ['dɪʃɪz]
MADE - OVER DISHES
制成 - 超过 菜肴

改良菜肴

[baɪ]['mɪsɪz] .
BY MRS .
经过 太太 .

作者：夫人

[es] . [ti:] . ['rɔrɝ]
S . T . RORER
S . T . 罗勒

圣罗勒

['ɔ:θər] [ʌv; əv]['mɪsɪz] . - [nu:] [kʊk] [bʊk] , [ˌfɪlə'delfɪr] [kʊk] [bʊk] , [bred] [ænd; ənd]
Author of Mrs . Rorer's New Cook Book , Philadelphia Cook Book , Bread and
作者 的 太太 . - 新的 厨师 书 , 费城 厨师 书 , 面包 和

《罗勒夫人新食谱》、《费城食谱》、《面包和》的作者

[bred] - ['meɪkɪŋ] , [ænd; ənd] ['ʌðər] ['væljuəb(ə)l][wɜ:rks][ɑ:n] ['kʊkəri] .
Bread - Making , and other Valuable Works on Cookery .
面包 - 制作 , 和 其他 有价值的 作品 在 烹饪 .

面包制作及其他烹饪方面的宝贵著作。

[rɪ'vaɪzd] [ænd; ənd][ɪn'lɑ:rdʒd] [ɪ'dɪʃn]
Revised and Enlarged Edition
修改 和 放大 版

修订扩充版

['kɑ:ntents]
CONTENTS
内容

内容

['prefəs]
Preface
前言

前言

[stɑ:k]
Stock
库存

库存

[kʊkt] [fɪʃ]
Cooked **Fish**
煮熟 鱼

熟鱼

[miːt]
Meat
肉

肉

[biːf] — [ˌʌnˈkʊkt]
Beef — **Uncooked**
牛肉 — 生

生牛肉

[biːf] — [kʊkt]
Beef — **Cooked**
牛肉 — 煮熟

熟牛肉

[ˈmʌt(ə)n] — [ˌʌnˈkʊkt]
Mutton — **Uncooked**
羊肉 — 生

生羊肉

[ˈmʌt(ə)n] — [kʊkt]
Mutton — **Cooked**
羊肉 — 煮熟

熟羊肉

[ˈtʃɪkɪn] — [ˌʌnˈkʊkt]
Chicken — **Uncooked**
鸡 — 生

生鸡肉

[ˈtʃɪkɪn] — [kʊkt]
Chicken — **Cooked**
鸡 — 煮熟

鸡肉——熟的

[geɪm]
Game
游戏

游戏

[bred]
Bread
面包

面包

[egz]
Eggs
鸡蛋

鸡蛋

[pəˈtetoz]
Potatoes
土豆

土豆

[koʊld] [bɔɪld]
Cold **Boiled**
寒冷的 煮沸

冷煮

[tʃiːz]
Cheese
奶酪

奶酪

['sɔːsɪz]
Sauces
酱汁

酱汁

['sælədz]
Salads
沙拉

沙拉

['sɪrɪəls]
Cereals
谷物

谷物

['vedʒtəb(ə)lz]
Vegetables
蔬菜

蔬菜

[fruːts]
Fruits
水果

水果

['saʊər] [mɪlk] [ænd; ənd] [kriːm]
Sour **Milk** **and** **Cream**
酸的 牛奶 和 奶油

酸奶和奶油

['prefəs]
PREFACE
前言

前言

[waɪz] ['fɔːrθɔːt] , [wɪtʃ] [miːnz] [ɪ'kɑːnəmi] , [stændz] [æz; əz] [ðə; ði] [fɜːrst] [ʌv; əv] [də'mestɪk] ['duːtiz] .
Wise **forethought** **,** **which** **means** **economy** **,** **stands** **as** **the** **first** **of** **domestic** **duties** **.**
明智的 深思熟虑 , 哪个 方法 经济 , 站立 作为 这 第一的 的 国内的 职责 .

明智的远见，也就是节俭，是家庭责任的首要任务。

['pɑːvərti] [ɪn] [noʊ] [weɪ] [ə'fekts; 'æfˌekts] [skɪl] [ɪn] [ðə; ði] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [fuːd] .
Poverty **in** **no** **way** **affects** **skill** **in** **the** **preparation** **of** **food** **.**
贫困 在 不 方式 影响 技能 在 这 准备 的 食物 .

贫困丝毫不影响烹饪技能。

[ðə; ði] ['ɑːbdʒekt] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] [ɪz] [tuː; tə] [drɔː] [aʊt] [ðə; ði] ['prɑːpər] ['fleɪvər] [ʌv; əv] [iːtʃ] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl]
The **object** **of** **cooking** **is** **to** **draw** **out** **the** **proper** **flavor** **of** **each** **individual**
这 目的 的 烹饪 是 到 画 出去 这 恰当的 味道 的 每个 个人
[ɪn'griːdiənt] [juːst] [ɪn] [ðə; ði] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [dɪʃ] ,
ingredient **used** **in** **the** **preparation** **of** **a** **dish** **,**
成分 用过的 在 这 准备 的 一个 盘子 ,

烹饪的目的是为了充分展现每一种食材的独特风味。

[ænd; ənd] ['rendər] [ˌaɪ 'tiː] [mɔːr] ['iːzi] [ʌv; əv] [daɪ'dʒestʃən] .
and **render** **it** **more** **easy** **of** **digestion** **.**
和 使成为 它 更多的 简单的 的 消化 .

并使其更容易消化。

['ædmərəb(ə)l] ['fleɪvərɪŋz] [ɑːr; ər]['gɪv(ə)n][baɪ][ðə; ði]['lɪt(ə)l]['leftəuvə][ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] [ðæt] [tuː] ['ɔːf(ə)n]

Admirable	flavorings	are	given	by	the	little	leftovers	of	vegetables	that	too	often
令人钦佩的	调味料	是	给定	经过	这	小的	剩菜	的	蔬菜	那	也	经常

[faɪnd][ðer; ðər] [wei] ['ɪntuː][ðə; ði]['gɑːrbɪdʒ] ['bʌkɪt] .

find	their	way	into	the	garbage	bucket	.
寻找	他们的	方式	进入	这	垃圾	桶	.

那些经常被扔进垃圾桶的蔬菜边角料，却能带来令人惊喜的风味。

[ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] ['mɑːrkɪtɪŋ] [dʌz] [nɑːt] [miːn] [ðə; ði] ['pɜːrtʃəs] [ʌv; əv] [ɪn'fɪriər] ['ɑːrtɪk(ə)lz][æt; ət][ə; eɪ]

Economical	marketing	does	not	mean	the	purchase	of	inferior	articles	at	a
经济	营销	做	不是	意思是	这	购买	的	下	文章	在	一个

[tʃiːp] [praɪs] ,

cheap	price	,
便宜的	价格	,

经济型营销并不意味着以低价购买劣质产品。

[bʌt; bət][ʌv; əv][ə; eɪ] [smɔːl]['kwɑːntəti][ʌv; əv][ðə; ði][best] [mə'tɪriəlz] [faʊnd] [ɪn][ðə; ði]['mɑːrkɪt] ;

but	of	a	small	quantity	of	the	best	materials	found	in	the	market	;
但	的	一个	小的	数量	的	这	最好的	材料	成立	在	这	市场	;

但用的是市面上能找到的少量最好的材料；

[ðiːz] [mə'tɪriəlz] [tuː; tə][biː; bi] ['waɪzli] [ænd; ənd] [ˌiːkə'nɑːmɪkli] [juːst] .

these	materials	to	be	wisely	and	economically	used	.
这些	材料	到	是	明智地	和	经济上	用过的	.

这些材料应得到合理、经济的利用。

[smɔːl] ['kwɑːntəti][ænd; ənd][noʊ] [weɪst] , [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [ænd; ənd][nɑːt][ə; eɪ] [piːs] [tuː] [mʌtʃ] ,

Small	quantity	and	no	waste	,	just	enough	and	not	a	piece	too	much	,
小的	数量	和	不	浪费	,	只是	足够的	和	不是	一个	片	也	很多	,

少量且不浪费，恰到好处，不多不少。

[ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [ruːl] [tuː; tə] [rɪ'membər] .

is	a	good	rule	to	remember	.
是	一个	好的	规则	到	记住	.

记住这条规则很有帮助。

[ɪn] [roʊsts] [ænd; ənd] [steɪks] , [haʊ'evər] , [ðer; ðər] [wɪl] [biː; bi] , [ɪn] [spaɪt] [ʌv; əv] ['kerf(ə)l] ['baɪɪŋ] ,

In	roasts	and	steaks	,	however	,	there	will	be	,	in	spite	of	careful	buying	,
在	烤肉	和	牛排	,	然而	,	那里	将要	是	,	在	尽管如此	的	小心	购买	,

然而，即便精心挑选，烤肉和牛排中仍然会存在以下情况：

['bɪts] [left] ['oʊvər] , [ðæt] , [ɪf] [ˌiːkə'nɑːmɪkli] [juːst] , [meɪ] [biː; bi] [kən'vɜːrtɪd] ['ɪntuː]['pælətəb(ə)l] ,

bits	left	over	,	that	,	if	economically	used	,	may	be	converted	into	palatable	,
比特	左边	超过	,	那	,	如果	经济上	用过的	,	可能	是	转换	进入	可口的	,

剩余的边角料，如果经济有效地利用，可以转化为可食用的，

['saɪtli] [ænd; ənd] ['hoʊlsəm] ['dɪʃɪz] [fɔːr; fər][ðə; ði][nekst] ['deɪz] [lʌntʃ] [ɔːr] ['sʌpər] .

sightly	and	wholesome	dishes	for	the	next	day's	lunch	or	supper	.
略微	和	健康	菜肴	为了	这	下一个	天	午餐	或者	晚餐	.

为第二天午餐或晚餐准备的色香味俱佳的菜肴。

['nevər] ['pɜːrtʃəs] [ðə; ði][soʊ] - [kɔːld] ['tendər] [miːt] [fɔːr; fər] [stjuːz] , ['hæmbɜːrg] [steɪks] [ɔːr] [suːps] ;

Never	purchase	the	so	-	called	tender	meat	for	stews	,	Hamburg	steaks	or	soups	;
绝不	购买	这	所以	-	称为	投标	肉	为了	炖菜	,	汉堡	牛排	或者	汤	;

千万不要购买所谓的嫩肉来做炖菜、汉堡牛排或汤；

[nɔːr][ʃʊd; ʃəd][juː; jʊ] ['pɜːrtʃəs] [ə; eɪ] [raʊnd] [ɔːr] ['ʃoʊldər] [steɪk] [fɔːr; fər] ['brɔɪlɪŋ] , [nɔːr][æn; ən][oʊld]

nor	should	you	purchase	a	round	or	shoulder	steak	for	broiling	,	nor	an	old
也不	应该	你	购买	一个	圆形的	或者	肩膀	牛排	为了	烤制	,	也不	一个	老的

['tʃɪkɪn] [fɔːr; fər] ['roʊstɪŋ] .

chicken	for	roasting	.
鸡	为了	烘焙	.

你也不应该买牛臀肉或牛肩肉来烤，也不应该买老鸡来烤。

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] [faʊl] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['frɪkəsiː] , [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [fɔːr; fər] ['roʊstɪŋ] , [ænd; ənd][ə; eɪ][soʊ] - [kɔːld]
Select **a** **fowl** **for** **a** **fricassee** **,** **a** **chicken** **for** **roasting** **,** **and** **a** **so** **-** **called**
选择 一个 鸡 为了 一个 炖菜 , 一个 鸡 为了 烘焙 , 和 一个 所以 - 称为
[sprɪŋ] ['tʃɪkɪn] [fɔːr; fər] ['brɔɪlɪŋ] .
spring **chicken** **for** **broiling** **.**
春天 鸡 为了 烤制 .

选择一只家禽做炖菜，一只鸡做烤鸡，一只所谓的春鸡做炙烤鸡。

[iːtʃ] [hæz; həz][ɪts] [oʊn] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][praɪs][ænd; ənd] [pleɪs] .
Each **has** **its** **own** **individual** **price** **and** **place** **.**
每个 有 它是自己的 个人 价格 和 地方 .

每件商品都有各自的价格和销售地点。

[seɪv] [fɔːr; fər] [stɑːk] , ['evri] [boʊn] , ['weðər] [biːf] , ['mʌt(ə)n] , ['poʊltri] [ɔːr] [geɪm] ,
Save **for** **stock** **,** **every** **bone** **,** **whether** **beef** **,** **mutton** **,** **poultry** **or** **game** **,**
节省 为了 库存 , 每一个 骨 , 无论 牛肉 , 羊肉 , 家禽 或者 游戏 ,

除了熬汤用的骨头，每一根骨头，无论是牛肉、羊肉、家禽还是野味，都要留着。

[æz; əz] [wel] [æz; əz][ɔːl][ðə; ði][dʒuːsiz][ðæt] [ɑːr; ər][left][ɪn][ðə; ði] [miːt] ['kɑːrvɪŋ] ['dɪʃɪz] [ɑːn][ðə; ði] ['teɪbl] ,
as **well** **as** **all** **the** **juices** **that** **are** **left** **in** **the** **meat** **carving** **dishes** **on** **the** **table** **,**
作为 出色地 作为 全部 这 果汁 那 是 左边 在 这 肉 雕刻 菜肴 在 这 桌子 ,

以及桌上切肉盘里残留的所有肉汁。

[ænd; ənd][ðə; ði]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [miːts] [ɑːr; ər] [bɔɪld] [ænd; ənd][ɪn] [wɪtʃ] ['sɜːrt(ə)n]['vedʒtəb(ə)lz][ɑːr; ər]
and **the** **water** **in** **which** **meats** **are** **boiled** **and** **in** **which** **certain** **vegetables** **are**
和 这 水 在 哪个 肉类 是 煮沸 和 在 哪个 肯定 蔬菜 是
[bɔɪld] .
boiled **.**
煮沸 .

以及煮肉和煮某些蔬菜的水。

['ɪntuː] [ðɪs] ['stɔːrhaʊs] — [fɔːr; fər] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [stɑːk] [pɑːt][ɪz] — [wɪl] [goʊ]['ɔːlsoʊ][ðə; ði] [tʌf] ['ɛndz]
Into **this** **storehouse** **—** **for** **such** **a** **stock** **pot** **is** **—** **will** **go** **also** **the** **tough** **ends**
进入 这 库 — 为了 这样的 一个 库存 锅 是 — 将要 去 还 这 艰难的 结束
[frʌm; frəm][ðə; ði][rɪb] [roʊsts] ,
from **the** **rib** **roasts** **,**
从 这 肋骨 烤肉 ,

这个储藏室——因为它就像一个汤锅——也会放入烤肋排上那些比较硬的边角料。

[wɪtʃ] [wʊd] [bɪ'kʌm] ['teɪstləs] [ænd; ənd][draɪ] [ɪf] ['roʊstɪd] ; [ðə; ði]['bɪts] [ðæt] [ɑːr; ər]['teɪkən]
which **would** **become** **tasteless** **and** **dry** **if** **roasted** **;** **the** **bits** **that** **are** **taken**
哪个 会 变得 无味 和 干燥 如果 烤 ; 这 比特 那 是 已采取
[frʌm; frəm][ðə; ði] [frentʃ] [tʃɔps] ;
from **the** **French** **chops** **;**
从 这 法语 排骨 ;

如果烤熟就会变得无味且干柴；从法式猪排上切下来的碎块；

[ðə; ði][boʊn] [ðæt] [ɪz][left][ɑːn][ðə; ði] [pleɪt] [frʌm; frəm][ðə; ði]['sɜːrlɔɪn] [steɪk] ;
the **bone** **that** **is** **left** **on** **the** **plate** **from** **the** **sirloin** **steak** **;**
这 骨 那 是 左边 在 这 盘子 从 这 西冷牛排 牛排 ;

牛排切好后留在盘子里的骨头；

[ænd; ənd] ['evri] [piːs] [ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːrkəs] [left][ɑːn][ðə; ði]['dʒen(ə)rəl] ['kɑːrvɪŋ] [pleɪt] [ʌv; əv][ɔːl] ['sɔrts]
and **every** **piece** **of** **the** **carcass** **left** **on** **the** **general** **carving** **plate** **of** **all** **sorts**
和 每一个 片 的 这 尸体 左边 在 这 一般的 雕刻 盘子 的 全部 排序
[ʌv; əv] [geɪm] [ænd; ənd] ['poʊltri] .
of **game** **and** **poultry** **.**
的 游戏 和 家禽 .

以及各种野味和家禽在普通切肉盘上剩下的每一块残骸。

['æftər][ðə; ði] [miːt] [hæz; həz] [bɪn] ['teɪkən][frʌm; frəm][ðə; ði][roʊst] , [ðiːz] [boʊnz] [wɪl] ['ɔːlsoʊ][biː; bi]

After	the	meat	has	been	taken	from	the	roast	,	these	bones	will	also	be
后	这	肉	有	到过	已采取	从	这	烤	,	这些	骨头	将要	还	是

[juːst] .

used	.
用过的	.

烤肉取出后，这些骨头也会被利用起来。

[stɑːk]

STOCK
库存

库存

[ɪn][ɔːl] [gʊd] ['kʊkɪŋ] [ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ]['kɑːnstənt][dɪ'mænd][fɔːr; fər][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ɔːr][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]

In	all	good	cooking	there	is	a	constant	demand	for	a	half	pint	or	a	pint	of
在	全部	好的	烹饪	那里	是	一个	持续的	要求	为了	一个	一半	品脱	或者	一个	品脱	的

[stɑːk] .

stock	.
库存	.

所有好的烹饪中，总会用到半品脱或一品脱的高汤。

[braʊn] [sɔːs] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] , [ɪn][fækt] , [ɔːl] [miːt] ['sɔːsɪz] ,

Brown	sauce	and	tomato	sauce	,	in	fact	,	all	meat	sauces	,
棕色的	酱	和	番茄	酱	,	在	事实	,	全部	肉	酱汁	,

棕色酱汁和番茄酱，实际上，所有肉酱都算在内。

[ɑːr; ər] [dɪ'saɪdɪdli] ['betər] [meɪd] [frʌm; frəm] [stɑːk] [ðæn; ðən]['wɔːtər] ,

are	decidedly	better	made	from	stock	than	water	,
是	绝对地	更好的	制成	从	库存	比	水	,

用高汤做肯定比用水做要好得多。

[ænd; ənd][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə] ['evri] ['haʊshoʊld] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [ə'dɪʃən(ə)l] [kɔːst][ʌv; əv][ə; eɪ]

and	as	it	comes	to	every	household	without	the	additional	cost	of	a
和	作为	它	来	到	每一个	家庭	没有	这	额外的	成本	的	一个

['peni] ,

penny	,
一分钱	,

而且，对于每个家庭来说，这都不需要额外花费一分钱。

[ðer; ðər][ɪz][noʊ][ɪk'skjuːs]

there	is	no	excuse
那里	是	不	原谅

没有借口

[wət'evər] [fɔːr; fər] ['biːɪŋ] [wɪ'ðaʊt] [ˌaɪ 'tiː] .

whatever	for	being	without	it	.
任何	为了	存在	没有	它	.

无论如何，没有它也没关系。

[seɪv] [ðə; ði][boʊnz] [kə'lektɪd] [ɑːn] ['sætərdeɪ] , ['sʌndeɪ] [ænd; ənd]['mʌndeɪ; 'mʌndi] .

Save	the	bones	collected	on	Saturday	,	Sunday	and	Monday	.
节省	这	骨头	集	在	周六	,	星期日	和	周一	.

保存周六、周日和周一收集到的骨头。

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [viːl] [boʊnz] [meɪ] [biː; bi] [kept] [tə'geðər] ; [biːf] , ['mʌt(ə)n] [ænd; ənd][hæm][ɪn]

Chicken	and	veal	bones	may	be	kept	together	;	beef	,	mutton	and	ham	in
鸡	和	小牛肉	骨头	可能	是	保留	一起	;	牛肉	,	羊肉	和	火腿	在

[ə'nʌðər] [lɑːt] ;

another	lot	;
其他	很多	;

鸡骨和牛骨可以放在一起；牛肉、羊肉和火腿放在另一批；

[wʌn] [meɪks] [ə; eɪ] [waɪt] [stɑːk] , [ðə; ði] ['ʌðər] [braʊn] .

one	makes	a	white	stock	,	the	other	brown	.
一	制作	一个	白色的	库存	,	这	其他	棕色的	.

一个产出的是白色酒糟，另一个产出的是棕色酒糟。

[ɪf] [ðə; ði]['kwɑːntəti][ɪz] [smɔːl] , [pʊt][ðem; ðəm][ɔːl] [tə'geðər] .

If	the	quantity	is	small	,	put	them	all	together	.
如果	这	数量	是	小的	,	放	他们	全部	一起	.

如果数量很少，就把它们放在一起。

[kræk] [ðə; ði] [boʊnz] , [pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [suːp] ['ket(ə)l] ,

Crack	the	bones	,	put	them	in	the	bottom	of	a	large	soup	kettle	,
裂缝	这	骨头	,	放	他们	在	这	底部	的	一个	大的	汤	壶	,

把骨头敲碎，放在一个大汤锅的底部，

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['wɔːtər] , [brɪŋ] ['sloʊli] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [skɪm] .

cover	with	cold	water	,	bring	slowly	to	boiling	point	and	skim	.
覆盖	和	寒冷的	水	,	带来	缓慢地	到	沸腾	观点	和	撇去	.

加冷水没过食材，慢慢煮沸，撇去浮沫。

[pʊʃ] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [tuː; tə] [ðə; ði] [bæk] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [stoʊv] ,

Push	the	kettle	to	the	back	part	of	the	stove	,
推	这	壶	到	这	后退	部分	的	这	火炉	,

把水壶推到炉灶后部，

[wer] [ðə; ði] [stɑːk] [meɪ] ['sɪmər] [fɔːr; fər] [æt; ət] [liːst] [θriː] ['aʊərz] ,

where	the	stock	may	simmer	for	at	least	three	hours	,
在哪里	这	库存	可能	煨	为了	在	至少	三	小时	,

其中高汤可能需要慢炖至少三个小时，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [æn; ən] ['ʌnjən] ['ɪntuː] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [hæv; həv] [stʌk] [twelv] [kloʊvz] , [ə; eɪ] [beɪ] [liːf] ,

then	add	an	onion	into	which	you	have	stuck	twelve	cloves	,	a	bay	leaf	,
然后	添加	一个	洋葱	进入	哪个	你	有	卡住	十二	丁香	,	一个	湾	叶子	,

然后加入一个塞了十二瓣丁香的洋葱、一片月桂叶，

[ə; eɪ] [fjuː] ['seləri] [tɑːps] , [ɔːr][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['seləri] [siːd] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['kærət] [kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] ;

a	few	celery	tops	,	or	a	little	celery	seed	,	and	a	carrot	cut	into	slices	;
一个	很少	芹菜	最高额	,	或者	一个	小的	芹菜	种子	,	和	一个	胡萝卜	切	进入	切片	;

几片芹菜叶，或者一点芹菜籽，以及切成片的胡萝卜；

['sɪmər] ['dʒentli][fɔːr; fər] [ə'nʌðər] ['aʊər][ænd; ənd] [streɪn] .

simmer	gently	for	another	hour	and	strain	.
煨	轻轻地	为了	其他	小时	和	拉紧	.

小火慢炖一小时后过滤。

['tuːzdeɪz] [ænd; ənd]['sætədiz; -deiz][ɑːr; ər][ðə; ði] [best] [deɪz] [fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [stɑːk] ,

Tuesdays	and	Saturdays	are	the	best	days	for	making	stock	,
星期二	和	星期六	是	这	最好的	天	为了	制作	库存	,

周二和周六是制作股票的最佳时间。

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ðə; ði] [deɪz] [ɑːn] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] [lɔːŋ] , [kən'tɪnjuəs] [fairz] ; ['tuːzdeɪz]

as	they	are	the	days	on	which	you	have	long	,	continuous	fires	;	Tuesdays
作为	他们	是	这	天	在	哪个	你	有	长的	,	连续的	火灾	;	星期二

[fɔːr; fər]['aɪərnɪŋ]['pɝːpəsəz, 'pɝːpəsɪz] ;

for	ironing	purposes	;
为了	熨烫	目的	;

因为这两天需要长时间持续生火；星期二适合熨烫衣物；

['sætədiz; -deiz][fɔːr; fər] [bred] ['beɪkɪŋ] ; [ɪn] [ðɪs] [weɪ] [juː; jʊ] [wɪl] [ɪ'kɑːnəmaɪz] [ɪn][koʊl] , [hiːt] [ænd; ənd]

Saturdays	**for**	**bread**	**baking**	**;**	**in**	**this**	**way**	**you**	**will**	**economize**	**in**	**coal**	**,**	**heat**	**and**
星期六	为了	面包	烘烤	;	在	这	方式	你	将要	节约	在	煤炭	,	热	和

[taɪm] .

time	**.**
时间	.

星期六是烤面包的好时机；这样可以节省煤炭、热量和时间。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [tə'meɪtoʊ] [suːp] ,

In	**making**	**tomato**	**soup**	**,**
在	制作	番茄	汤	,

制作番茄汤时，

[tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt][ʌv; əv][tə'meɪtoʊz][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [ðɪs] [stɑːk] [ɪn'sted] [ʌv; əv]['wɔːtər] ;

to	**each**	**pint**	**of**	**tomatoes**	**add**	**a**	**pint**	**of**	**this**	**stock**	**instead**	**of**	**water**	**;**
到	每个	品脱	的	西红柿	添加	一个	品脱	的	这	库存	反而	的	水	;

每品脱番茄中加入一品脱这种高汤，而不是水；

[ɔːr][ðə; ði] [stɑːk] [meɪ] [biː; bi] ['sɪmpli] ['hiːtɪd] , ['naɪsli] ['siːznd] [ænd; ənd] [juːst] [æz; əz] [klɪr] [suːp] .

or	**the**	**stock**	**may**	**be**	**simply**	**heated**	**,**	**nicely**	**seasoned**	**and**	**used**	**as**	**clear**	**soup**	**.**
或者	这	库存	可能	是	简单地	加热	,	很好	经验丰富的	和	用过的	作为	清除	汤	.

或者，也可以简单地将高汤加热，调味后作为清汤使用。

[baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kʊkt] [raɪs][ɔːr][ˌmækə'roʊni] , [juː; jʊ] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ][raɪs][ɔːr][ə; eɪ]

By	**adding**	**a**	**little**	**cooked**	**rice**	**or**	**macaroni**	**,**	**you**	**will**	**have**	**a**	**rice**	**or**	**a**
经过	添加	一个	小的	煮熟	米	或者	通心粉	,	你	将要	有	一个	米	或者	一个

[ˌmækə'roʊni] [suːp] .

macaroni	**soup**	**.**
通心粉	汤	.

加入少许煮熟的米饭或通心粉，就成了米饭汤或通心粉汤。

[ɪn] [kriːm] [suːps] , [wer] [stɑːk] [teɪks] [ðə; ði] [pleɪs] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [les] [mɪlk] ['gɪvz] ['iːkwəl] , [pər'hæps]

In	**cream**	**soups**	**,**	**where**	**stock**	**takes**	**the**	**place**	**of**	**water**	**,**	**less**	**milk**	**gives**	**equal**	**,**	**perhaps**
在	奶油	汤	,	在哪里	库存	需要	这	地方	的	水	,	较少的	牛奶	给予	平等的	,	也许

['betər] , [rɪ'zʌlts] .

better	**,**	**results**	**.**
更好的	,	结果	.

在奶油汤中，高汤代替水，减少牛奶用量也能获得相同甚至更好的效果。

[fɔːr; fər] ['ɪnstəns] , [ɪn] [kriːm] [ʌv; əv] ['seləri] [suːp] , ['kʌvər][ðə; ði] ['seləri] [wɪð; wɪθ][koʊld] [stɑːk] [ɪn'sted]

For	**instance**	**,**	**in**	**cream**	**of**	**celery**	**soup**	**,**	**cover**	**the**	**celery**	**with**	**cold**	**stock**	**instead**
为了	实例	,	在	奶油	的	芹菜	汤	,	覆盖	这	芹菜	和	寒冷的	库存	反而

[ʌv; əv]['wɔːtər] ,

of	**water**	**,**
的	水	,

例如，在制作奶油芹菜汤时，用冷高汤代替水来覆盖芹菜。

['juːzɪŋ][ə; eɪ][kwɔːrt] [ɪn'sted] [ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] , [ænd; ənd] [ðen] [juːz]['oʊnli][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]

using	**a**	**quart**	**instead**	**of**	**a**	**pint**	**of**	**water**	**,**	**and**	**then**	**use**	**only**	**a**	**pint**	**of**
使用	一个	夸脱	反而	的	一个	品脱	的	水	,	和	然后	使用	仅有的	一个	品脱	的

[mɪlk] ,

milk	**,**
牛奶	,

用一夸脱水代替一品脱水，然后只用一品脱牛奶。

['hævɪŋ] [ɪn][ðə; ði][end][ðə; ði] [seɪm] ['kwɑːntəti][ʌv; əv][ə; eɪ] [mʌtʃ] [mɔːr] ['teɪsti] [suːp] [æt; ət][ə; eɪ] [les]

having	**in**	**the**	**end**	**the**	**same**	**quantity**	**of**	**a**	**much**	**more**	**tasty**	**soup**	**at**	**a**	**less**
拥有	在	这	结尾	这	相同的	数量	的	一个	很多	更多的	可口	汤	在	一个	较少的

[kɔːst] .

cost	**.**
成本	.

最终，以更低的成本，享用到同样分量但味道更佳的汤。

[wʌn] [suːn] [ləːnz] [ðæt] [ɔːl] [meɪd] - ['oʊvər] ['dɪʃɪz] [ɑːr; ər] [mɔːr] ['seɪvəri] [wer] [stɑːk] [ɪz] [juːst] [ɪn]

One	soon	learns	that	all	made	-	over	dishes	are	more	savory	where	stock	is	used	in
一	很快	学习	那	全部	制成	-	超过	菜肴	是	更多的	美味的	在哪里	库存	是	用过的	在

[pleɪs] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

place	of	water	.
地方	的	水	.

人们很快就会发现，用高汤代替水烹制的所有菜肴都会更加美味。

[ɪf] ['piːz] , [biːnz] [ɔːr] ['kæbɪdʒ] [ɑːr; ər] ['biːɪŋ] [kʊkt] ,

If	peas	,	beans	or	cabbage	are	being	cooked	,
如果	豌豆	,	豆子	或者	卷心菜	是	存在	煮熟	,

如果正在煮豌豆、豆类或卷心菜，

[ðɪs] ['wɔːtər] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðæt] [ɪn] [wɪtʃ] [biːf] [ɔːr] ['mʌt(ə)n] [hæz; həz] [bɪn] [bɔɪld] ,

this	water	may	be	added	to	that	in	which	beef	or	mutton	has	been	boiled	,
这	水	可能	是	额外	到	那	在	哪个	牛肉	或者	羊肉	有	到过	煮沸	,

可以将这种水加入到煮过牛肉或羊肉的水中。

[ðə; ði] [hoʊl] [rɪ'djʊst] ['kerfəli] [baɪ]['ræpɪd] ['bɔɪlɪŋ] , [streɪnd] [ænd; ənd] [pʊt] [ə'saɪd] [fɔːr; fər] [juːz] .

the	whole	reduced	carefully	by	rapid	boiling	,	strained	and	put	aside	for	use	.
这	所有的	减少	小心	经过	迅速的	沸腾	,	紧张	和	放	旁边	为了	使用	.

将所有食材快速煮沸浓缩，过滤后备用。

[kʊkt] [fɪʃ]

COOKED	FISH
煮熟	鱼

熟鱼

['kænəˌpeɪz]

Canapés
开胃小点

开胃小点

[koʊld] [bɔɪld] [fɪʃ] [meɪks] ['eksələnt] ['kænəˌpeɪz] .

Cold	boiled	fish	makes	excellent	canapés	.
寒冷的	煮沸	鱼	制作	出色的	开胃小点	.

冷煮鱼是绝佳的开胃小点。

[tuː; tə] [iːtʃ] [hæf][paɪnt][ʌv; əv] [fɪʃ] [ə'laʊ] [sɪks] [skwer] [ʌv; əv] ['toʊstɪd] [bred] .

To	each	half	pint	of	fish	allow	six	squares	of	toasted	bread	.
到	每个	一半	品脱	的	鱼	允许	六	正方形	的	烤过的	面包	.

每半品脱鱼肉配六块烤面包。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv] ['eni] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] [left] ['oʊvər] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [tuː; tə][ðem; ðəm] ,

If	you	have	any	cold	boiled	potatoes	left	over	,	add	milk	to	them	,
如果	你	有	任何	寒冷的	煮沸	土豆	左边	超过	,	添加	牛奶	到	他们	,

如果剩下一些冷的煮土豆，可以加牛奶一起煮。

[meɪk] [ðem; ðəm][hɑːt][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['peɪstri][bæg] .

make	them	hot	and	put	them	into	a	pastry	bag	.
制作	他们	热的	和	放	他们	进入	一个	糕点	包	.

将它们加热后装入裱花袋。

['dekəreɪt] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [toʊst] [wɪð; wɪθ] [ðiːz] [mæʃt] [pə'tetoz] , ['juːzɪŋ][ə; eɪ] [smɔːl] [stɑːr] [tuːb] ;

Decorate	the	edge	of	the	toast	with	these	mashed	potatoes	,	using	a	small	star	tube	;
装饰	这	边缘	的	这	吐司	和	这些	捣碎	土豆	,	使用	一个	小的	星星	管子	;

用小星形裱花嘴，将这些土豆泥挤在吐司边缘进行装饰；

[pʊt][ðem; ðəm] [bæk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] [laɪt] [braʊn] .

put	them	back	in	the	oven	until	light	brown	.
放	他们	后退	在	这	烤箱	直到	光	棕色的	.

把它们放回烤箱，烤至浅棕色。

[meɪk] [ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ] [kriːmd] [fɪʃ] .

Make	the	fish	into	a	creamed	fish	.
制作	这	鱼	进入	一个	奶油	鱼	.

将鱼做成奶油鱼。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] ,

Rub	the	butter	and	flour	together	,	add	a	half	pint	of	milk	,
擦	这	黄油	和	面粉	一起	,	添加	一个	一半	品脱	的	牛奶	,

将黄油和面粉揉搓在一起，加入半品脱牛奶，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd][ə; eɪ]['pælətəb(ə)l] ['siːzənɪŋ] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

add	the	fish	and	a	palatable	seasoning	of	salt	and	pepper	.
添加	这	鱼	和	一个	可口的	调料	的	盐	和	胡椒	.

加入鱼肉，并根据口味加入适量的盐和胡椒粉调味。

[dɪʃ] [ðə; ði]['sɛntɝz, 'sɛnɝz][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [toʊst] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [kriːmd] [fɪʃ] [ænd; ənd] [send]

Dish	the	centers	on	top	of	the	toast	with	this	creamed	fish	and	send
盘子	这	中心	在	顶部	的	这	吐司	和	这	奶油	鱼	和	发送

[æt; ət][wʌns][tuː; tə][ðə; ði] ['teɪbl] .

at	once	to	the	table	.
在	一次	到	这	桌子	.

将烤面包片上的奶油鱼肉盛出，立即端上桌。

[ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [fɪʃ] [hɪr] [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd] ['ʃoʊɪŋ] ,

A	very	little	fish	here	makes	a	good	showing	,
一个	非常	小的	鱼	这里	制作	一个	好的	显示	,

这里一条很小的鱼却表现出色。

[ænd; ənd][ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði]['naɪsɪst][ʌv; əv][ðə; ði][hɑːt]['kænəˌpeɪz] .

and	is	one	of	the	nicest	of	the	hot	canapés	.
和	是	一	的	这	最友善的	的	这	热的	开胃小点	.

而且是最好吃的热开胃菜之一。

[beɪkt] [sɑː'diːnz]

Baked	Sardines
烘焙	沙丁鱼

烤沙丁鱼

['æftər] [sɑː'diːnz] [hæv; həv][wʌns] [bɪn] ['oʊpənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði]

After	sardines	have	once	been	opened	it	is	best	to	remove	them	from	the
后	沙丁鱼	有	一次	到过	打开	它	是	最好的	到	消除	他们	从	这

[kæn; kən][ænd; ənd] [meɪk] [ðem; ðəm]['ɪntuː][sʌm; səm] [dɪʃ] [fɔːr; fər][ðə; ði][nekst] [miːl] .

can	and	make	them	into	some	dish	for	the	next	meal	.
能	和	制作	他们	进入	一些	盘子	为了	这	下一个	一顿饭	.

沙丁鱼罐头一旦打开，最好将其取出，做成菜肴留作下一餐食用。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [brɔɪld] [ænd; ənd] [sɜːrvd] [ɑːn] [toʊst] ,

They	may	be	broiled	and	served	on	toast	,
他们	可能	是	烤制	和	服务	在	吐司	,

可以烤熟后放在吐司上食用。

[ɔːr] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [bred] [krʌmz] ['ɪntuː][ˌsɑːr'diːn] [bɔːlz] [ænd; ənd] [fraɪd] , [ɔːr] [beɪkt] .

or	made	with	bread	crumbs	into	sardine	balls	and	fried	,	or	baked	.
或者	制成	和	面包	面包屑	进入	沙丁鱼	球	和	油煎	,	或者	烘焙	.

或者用面包屑做成沙丁鱼丸，然后油炸或烘烤。

[tuː; tə] [beɪk] [ðem; ðəm] , [stɜːr][ðə; ði][ɔɪl][frʌm; frəm][ðə; ði][kæn; kən]['ɪntuː][ə; eɪ][hæf] ['kʌpfʊl][ʌv; əv]['wɔːtər]

To	bake	them	,	stir	the	oil	from	the	can	into	a	half	cupful	of	water
到	烤	他们	,	搅拌	这	油	从	这	能	进入	一个	一半	一杯	的	水

,

,

,

烘烤时，将罐头里的油倒入半杯水中搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['wustəʃiə] [sɔːs] , [ə; eɪ][hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]

add	a	teaspoonful	of	Worcestershire	sauce	,	a	half	teaspoonful	of	salt	and
添加	一个	一茶匙	的	伍斯特郡	酱	,	一个	一半	一茶匙	的	盐	和

[ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] .

a	dash	of	pepper	.
一个	短跑	的	胡椒	.

加入一茶匙伍斯特沙司、半茶匙盐和少许胡椒粉。

[pʊt][ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] , [rʌn][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] ['veri] [hɑːt] ,

Put	the	fish	into	a	baking	pan	,	run	them	into	the	oven	until	very	hot	,
放	这	鱼	进入	一个	烘烤	平底锅	,	跑步	他们	进入	这	烤箱	直到	非常	热的	,

将鱼放入烤盘，放入烤箱烤至非常热。

[ðen] [dɪʃ] [ðem; ðəm] , [beɪst] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd][send][ðem; ðəm][æt; ət][wʌns]

then	dish	them	,	baste	them	with	the	sauce	and	send	them	at	once
然后	盘子	他们	,	绷	他们	和	这	酱	和	发送	他们	在	一次

[tuː; tə][ðə; ði] ['teɪbl] .

to	the	table	.
到	这	桌子	.

然后将它们盛出，淋上酱汁，立即端上桌。

[fɪʃ] [krəu'kets]

Fish	Croquettes
鱼	炸丸子

鱼肉丸

['eni] [koʊld] [bɔɪld] [fɪʃ] [ðæt] [ɪz] [left] ['oʊvər] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [krəu'kets] .

Any	cold	boiled	fish	that	is	left	over	may	be	made	into	croquettes	.
任何	寒冷的	煮沸	鱼	那	是	左边	超过	可能	是	制成	进入	炸丸子	.

剩下的冷煮鱼可以做成炸丸子。

[tuː; tə] [iːtʃ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði][koʊld] [fɪʃ] [ə'laʊ] [wʌn]['lev(ə)l] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

To	each	cupful	of	the	cold	fish	allow	one	level	tablespoonful	of	butter	,
到	每个	一杯	的	这	寒冷的	鱼	允许	一	等级	一汤匙	的	黄油	,

每杯冷鱼中加入一平勺黄油，

[tuː] ['lev(ə)l] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ['kʌpfʊl][ʌv; əv][mɪlk] .

two	level	tablespoonfuls	of	flour	and	a	half	cupful	of	milk	.
二	等级	汤匙	的	面粉	和	一个	一半	一杯	的	牛奶	.

两平勺面粉和半杯牛奶。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk] ; [wen] ['bɔɪlɪŋ] [teɪk] [frʌm; frəm]

Rub	the	butter	and	flour	together	,	add	the	milk	;	when	boiling	take	from
擦	这	黄油	和	面粉	一起	,	添加	这	牛奶	;	什么时候	沸腾	拿	从

[ðə; ði]['faɪər] .

the	fire	.
这	火	.

将黄油和面粉揉搓在一起，加入牛奶；煮沸后关火。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [fɪʃ] [ə; eɪ]['lev(ə)l] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] [blæk] ['pepər] ,

Add	to	the	fish	a	level	teaspoonful	of	salt	,	a	dash	of	black	pepper	,
添加	到	这	鱼	一个	等级	一茶匙	的	盐	,	一个	短跑	的	黑色的	胡椒	,

在鱼肉中加入一平茶匙盐，少许黑胡椒粉。

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fju:] [drɑ:ps][ʌv; əv] ['ʌnjən] [dʒu:s] ;

a	tablespoonful	of	chopped	parsley	and	a	few	drops	of	onion	juice	;
一个	一汤匙	的	切碎	香菜	和	一个	很少	滴	的	洋葱	汁	;

一汤匙切碎的欧芹和几滴洋葱汁;

[mɪks] [ðɪs] ['kerfəli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [peɪst] [ænd; ənd][tɜ:rn] [aʊt] [tu:; tə] [ku:l] .

mix	this	carefully	with	the	paste	and	turn	out	to	cool	.
混合	这	小心	和	这	粘贴	和	转动	出去	到	凉爽的	.

将此混合物与糊状物仔细混合，然后倒出冷却。

[wen] [koʊld] , [fɔ:rm]['ɪntu:] [smɔ:l] ['sɪlɪndəz] , [dɪp][ɪn] ['bi:tn] [eg] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [di:p] [hɑ:t][fæt] .

When	cold	,	form	into	small	cylinders	,	dip	in	beaten	egg	and	fry	in	deep	hot	fat	.
什么时候	寒冷的	,	形式	进入	小的	气缸	,	蘸	在	被打败	蛋	和	炒	在	深的	热的	胖的	.

冷却后，捏成小圆柱体，蘸上打散的鸡蛋液，放入滚烫的油炸锅中炸至金黄。

[fɪʃ] - [lɑ:] -

Fish	à	la	Crême
鱼	-	拉	-

奶油鱼

[wʌn] [paɪnt][ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [fɪʃ] , [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [waɪt] [sɔ:s] .

One	pint	of	cold	boiled	fish	,	mixed	with	a	half	pint	of	white	sauce	.
一	品脱	的	寒冷的	煮沸	鱼	,	混合	和	一个	一半	品脱	的	白色的	酱	.

一品脱冷煮鱼，拌入半品脱白酱。

[tɜ:rn] [ðɪs] ['ɪntu:][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [braʊn] .

Turn	this	into	a	baking	dish	and	brown	.
转动	这	进入	一个	烘烤	盘子	和	棕色的	.

将它放入烤盘中烤至金黄色。

[ɔ:r] [wen] [ðə; ði] [tu:] [ɑ:r; ər] ['kerfəli] ['hi:tɪd] [tə'geðər] ,

Or	when	the	two	are	carefully	heated	together	,
或者	什么时候	这	二	是	小心	加热	一起	,

或者当两者小心地一起加热时，

[sɜ:rv] [ɪn] ['i:ðər] ['ræməkɪn] ['dɪʃɪz] [ɔ:r][ɪn][ə; eɪ]['bɔ:rdər][ʌv; əv] [braʊn] [mæʃt] [pə'tetoz] .

serve	in	either	ramekin	dishes	or	in	a	border	of	browned	mashed	potatoes	.
服务	在	任何一个	烤盅	菜肴	或者	在	一个	边界	的	棕色	捣碎	土豆	.

可以盛在小烤碗里，也可以放在一圈烤至金黄的土豆泥上。

[mi:t]

MEAT
肉

肉

[æz; əz] [mi:t] [ɪz][ðə; ði][moʊst]['kɔ:stli][ænd; ənd][ɪk'strævəgənt][ʌv; əv][ɔ:l]['ɑ:rtɪk(ə)lz][ʌv; əv] [fu:d] ,

As	meat	is	the	most	costly	and	extravagant	of	all	articles	of	food	,
作为	肉	是	这	最多	昂贵	和	靡	的	全部	文章	的	食物	,

由于肉类是所有食物中最昂贵、最奢侈的，

[ˌaɪ 'ti:] [bi'hu:v] [ðə; ði] ['haʊswaɪf] [tu:; tə] [seɪv] [ɔ:l] [left] - ['əuvəz][ænd; ənd][wɜ:rk][ðem; ðəm]['oʊvər]['ɪntu:]

it	behooves	the	housewife	to	save	all	left	-	overs	and	work	them	over	into
它	理应	这	家庭主妇	到	节省	全部	左边	-	局	和	工作	他们	超过	进入

['ʌðər] ['dɪʃɪz] .

other	dishes	.
其他	菜肴	.

家庭主妇应该把所有剩菜剩饭都保存起来，做成其他菜肴。

[ðə; ði][soʊ] - [kɔ:ld] [ɪn'fɪriər] ['pi:sɪz] — [nɑ:t] [ɪn'fɪriər] [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z] [ðeɪ] [kən'teɪn] [les] ['nɜ:rɪʃmənt] ,

The	so	-	called	inferior	pieces	—	not	inferior	because	they	contain	less	nourishment	,
这	所以	-	称为	下	件	—	不是	下	因为	他们	包含	较少的	营养	,

所谓次等的部分——并非因为它们营养价值较低，

[bʌt; bət] [ɪn'fɪrɪər] [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][ðə; ði][dɪ'mænd][fɔ:r; fər] [sʌtʃ] [mi:t] [ɪz] [les] — [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ju:st]

but	inferior	because	the	demand	for	such	meat	is	less	—	should	be	used
但	下	因为	这	要求	为了	这样的	肉	是	较少的	—	应该	是	用过的

[fɔ:r; fər][ɔ:l] ['dɪʃɪz] [ðæt][ɑ:r; ər] [tʃɑ:pt] [bɪ'fɔ:r] ['kʊkɪŋ] ,

for	all	dishes	that	are	chopped	before	cooking	,
为了	全部	菜肴	那	是	切碎	前	烹饪	,

但由于对这种肉的需求量较小，所以品质较差——应该用于所有烹饪前需要切碎的菜肴。

[æz; əz]['hæmbɜ:rg] [steɪks] , ['kɜ:ri] [bɔ:lz] , ['kɪˌbi:] , [ɔ:r][fɔ:r; fər] [stju:z] , [ræ'gu:ˌ'rægu:] ,

as	Hamburg	steaks	,	curry	balls	,	kibbee	,	or	for	stews	,	ragouts	,
作为	汉堡	牛排	,	咖喱	球	,	基比	,	或者	为了	炖菜	,	炖菜	,

可以做成汉堡牛排、咖喱球、炸肉丸，或者炖菜、烩菜等等。

[pɑ:t] [roʊsts] [ænd; ənd] ['veriəs] ['dɪʃɪz] [wer] [ə; eɪ] [sɔ:s] [ɪz] [ju:st] [tu:; tə][haɪd][ðə; ði] [ɪnˌfɪri'ɔ:rəti]

pot	roasts	and	various	dishes	where	a	sauce	is	used	to	hide	the	inferiority
锅	烤肉	和	各种各样的	菜肴	在哪里	一个	酱	是	用过的	到	隐藏	这	自卑

[ænd; ənd] ['ʌglinəs] [ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .

and	ugliness	of	the	dish	.
和	丑陋	的	这	盘子	.

炖肉和各种菜肴，都用酱汁来掩盖菜肴本身的劣质和丑陋。

[wi:; wi][hæv; həv][noʊ] [ə'keɪʒn] [hɪr] [tu:; tə][spend] ['mʌni] [ɑ:n] [gʊd] [lʊks] .

We	have	no	occasion	here	to	spend	money	on	good	looks	.
我们	有	不	场合	这里	到	花费	钱	在	好的	看起来	.

我们这里没有理由花钱追求外表。

[ɪf] [wʌn]['pɝ:tʃəsəz, 'pɝ:tʃəsɪz] [mi:t] [fɔ:r; fər] [su:p] , [ðə; ði][leg][ænd; ənd] [ʃɪn] [ɑ:r; ər][ðə; ði] ['betər] [pɑ:rts] .

If	one	purchases	meat	for	soup	,	the	leg	and	shin	are	the	better	parts	.
如果	一	购买	肉	为了	汤	,	这	腿	和	胫	是	这	更好的	部分	.

如果买肉是为了熬汤，那么腿和胫骨是比较好的部位。

[ðɪs] , [haʊ'evər] , [ɪz][nɑ:t] ['nesəseri] [ɪn][ðə; ði]['ɔ:rd(ə)neri]['fæməli] ,

This	,	however	,	is	not	necessary	in	the	ordinary	family	,
这	,	然而	,	是	不是	必要的	在	这	普通的	家庭	,

然而，这在普通家庭中并非必要。

[æz; əz][ðer; ðər][ɑ:r; ər]['ɔ:lweɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [boʊnz] [left]['oʊvər][fɔ:r; fər]['deɪli] [stɑ:k] .

as	there	are	always	sufficient	bones	left	over	for	daily	stock	.
作为	那里	是	总是	充足的	骨头	左边	超过	为了	日常的	库存	.

因为总会剩下足够的骨头供日常牲畜食用。

[ɔ:l] [mi:t] [left]['oʊvər][frʌm; frəm] [bi:f] [ti:] , ['teɪstləs] [æz; əz][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ,

All	meat	left	over	from	beef	tea	,	tasteless	as	it	is	,
全部	肉	左边	超过	从	牛肉	茶	,	无味	作为	它	是	,

牛肉茶剩下的所有肉，虽然没什么味道，

[meɪ] [bi:; bi] ['naɪsli] ['si:znd] [ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntu:] ['kɜ:ri:z] [ɔ:r]['ɪntu:] [prest] [mi:t] ,

may	be	nicely	seasoned	and	made	into	curries	or	into	pressed	meat	,
可能	是	很好	经验丰富的	和	制成	进入	咖喱	或者	进入	按下	肉	,

可以精心调味，做成咖喱或压制肉饼。

['gɪvɪŋ] [ə'gen] [ə; eɪ] [naɪs] [dɪʃ] [fɔ:r; fər] [lʌntʃ] [ɔ:r] ['sʌpər] .

giving	again	a	nice	dish	for	lunch	or	supper	.
给予	再次	一个	好的	盘子	为了	午餐	或者	晚餐	.

再次奉上一道美味佳肴作为午餐或晚餐。

[rɪ'membər] , [ðæt] [wer] [ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [bi:f] [hæz; həz] [bɪn] [drɔ:n] [aʊt]['ɪntu:][ðə; ði]

Remember	,	that	where	the	flavoring	of	the	beef	has	been	drawn	out	into	the
记住	,	那	在哪里	这	调味	的	这	牛肉	有	到过	绘制	出去	进入	这

['wɔ:tər] ,

water	,
水	,

记住，牛肉的鲜味已经溶解到水中了。

[æz; əz][ɪn] ['meɪkɪŋ] [biːf] [tiː] , [ə'nʌðər] [dɪ'saɪdɪd]['fleɪvər][mʌst; məst][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði]

as	in	making	beef	tea	,	another	decided	flavor	must	be	added	to	make	the
作为	在	制作	牛肉	茶	,	其他	决定	味道	必须	是	额外	到	制作	这

[meɪd] - ['oʊvər] [dɪʃ] ['pælətəb(ə)l] .

made	-	over	dish	palatable	.
制成	-	超过	盘子	可口的	.

就像制作牛肉茶一样，必须添加另一种特定的口味，才能使这道改良后的菜肴变得美味可口。

[fɔːr; fər] [ðɪs] ['riːz(ə)n] , ['kɜːriːz] , [prest] [miːts] , [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] ['iːðər] ['wustəʃiə] [ɔːr]

For	this	reason	,	curries	,	pressed	meats	,	served	with	either	Worcestershire	or
为了	这	原因	,	咖喱	,	按下	肉类	,	服务	和	任何一个	伍斯特郡	或者

[tə'meɪtoʊ] [sɔːs] , [ɑːr; ər] ['tʃoʊzn] .

tomato	sauce	,	are	chosen	.
番茄	酱	,	是	选定	.

因此，咖喱、压制肉类，佐以伍斯特沙司或番茄酱，成为人们的选择。

[koʊld] ['mʌt(ə)n] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː][pɪ'laʊ] , [hæʃt] [ɑːn] [toʊst] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] ,

Cold	mutton	may	be	made	into	pilau	,	hashed	on	toast	with	tomato	sauce	,
寒冷的	羊肉	可能	是	制成	进入	抓饭	,	哈希	在	吐司	和	番茄	酱	,

冷羊肉可以做成抓饭，也可以剁碎后放在吐司上，淋上番茄酱。

[hæʃt] [wɪð; wɪθ]['keɪpər] [sɔːs] , [meɪd] ['ɪntuː] ['ɛsˌkɑːləpt] ['mʌt(ə)n] , ['bɑːbikjuːd] ['mʌt(ə)n] , ['kæsəroʊl] ,

hashed	with	caper	sauce	,	made	into	escalloped	mutton	,	barbecued	mutton	,	casserole	,
哈希	和	跳跃	酱	,	制成	进入	扇贝状的	羊肉	,	烧烤	羊肉	,	沙锅	,

[ɔːr][ˌmækə'roʊni] ['tɪmbəl] ;

or	macaroni	timbale	;
或者	通心粉	定音鼓	;

用酸豆酱捣碎，做成扇贝羊肉、烤羊肉、砂锅菜或通心粉馅饼；

[ɔːl] ['saɪtli] ['dɪʃɪz] , [kwaɪt] ['hænsəm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [pleɪs] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] ['tʃɔɪsəst] [gest] .

all	sightly	dishes	,	quite	handsome	enough	to	place	before	the	choicest	guest	.
全部	略微	菜肴	,	相当	英俊的	足够的	到	地方	前	这	精选	客人	.

所有菜肴都赏心悦目，足以摆放在最挑剔的客人面前。

[spaɪst] [miːts] , [æz; əz] [biːf] - [lɑː][moʊd] ,

Spiced	meats	,	as	beef	à	la	mode	,
加香料	肉类	,	作为	牛肉	-	拉	模式	,

香料肉类，例如牛肉配冰淇淋

[meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [koʊld][wɪð; wɪθ] [kriːm] ['hɔːrsrædɪʃ] [sɔːs] [ænd; ənd]['æspɪk]['dʒeli] .

may	be	served	cold	with	cream	horseradish	sauce	and	aspic	jelly	.
可能	是	服务	寒冷的	和	奶油	辣根	酱	和	肉冻	果冻	.

可以冷食，配以奶油辣根酱和肉冻。

[ɪf] [wɔːrm] , [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː][ræ'guːˌ'rægu:] ,

If	warm	,	they	will	be	made	into	ragouts	,
如果	温暖的	,	他们	将要	是	制成	进入	炖菜	,

如果天气暖和，它们就会被做成炖菜。

[ɔːr][sʌm; səm][fɔːrm][ʌv; əv] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [braʊn] [ɔːr][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] .

or	some	form	of	dish	with	a	brown	or	tomato	sauce	.
或者	一些	形式	的	盘子	和	一个	棕色的	或者	番茄	酱	.

或者某种配棕色酱汁或番茄酱的菜肴。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wel] [tuː; tə] [ber] [ɪn][maɪnd] [ðæt] [waɪt] [miːts] [wɪl] [biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [waɪt] [ɔːr] ['jeloʊ]

It	is	well	to	bear	in	mind	that	white	meats	will	be	served	with	white	or	yellow
它	是	出色地	到	熊	在	头脑	那	白色的	肉类	将要	是	服务	和	白色的	或者	黄色的

['sɔːsɪz] ;

sauces	;
酱汁	;

值得注意的是，白肉通常会搭配白色或黄色酱汁食用；

[dɑːrk] [miːts] [wɪð; wɪθ] [braʊn] [ɔːr][təˈmeɪtoʊ] [ˈsɔːsɪz] .
dark meats with brown or tomato sauces .
黑暗的 肉类 和 棕色的 或者 番茄 酱汁 .

深色肉类配棕色酱汁或番茄酱汁。

[ðə; ði] [kɔːrs] [tɑːps][ʌv; əv][ðə; ði]['sɜːrlɔɪn] [steɪk] , [ðə; ði] [tʌf] [end][ʌv; əv][ðə; ði][rʌmp] [steɪk] ,
The coarse tops of the sirloin steak , the tough end of the rump steak ,
这 粗 最高额 的 这 西冷牛排 牛排 , 这 艰难的 结尾 的 这 臀部 牛排 ,

西冷牛排粗糙的上半部分，臀肉牛排较硬的一端，

[ɪf] [brɔɪld] , ['kænɑːt] ['pɑːsəbli] [biː; bi] ['iːtn] , [æz; əz][ðə; ði][draɪ] [hiːt] ['rendərz] [ðem; ðəm] ['dɪfɪkəlt]
if broiled , cannot possibly be eaten , as the dry heat renders them difficult
如果 烤制 , 不能 可能 是 吃 , 作为 这 干燥 热 渲染 他们 难的
[ʌv; əv] [ˌmæstɪˈkeɪʃn] .
of mastication .
的 咀嚼 .

如果用烤的方式烹饪，则根本无法食用，因为干燥的热度会使它们难以咀嚼。

[kʌt] [ðem; ðəm] [ɔːf] [bɪˈfɔːr] [ðə; ði] [steɪk] [ɪz] [brɔɪld] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [əˈsaɪd] [tuː; tə] [juːz] [fɔːr; fər]
Cut them off before the steak is broiled , and put them aside to use for
切 他们 离开 前 这 牛排 是 烤制 , 和 放 他们 旁边 到 使用 为了
['hæmbɜːrg] [steɪks] ,
Hamburg steaks ,
汉堡 牛排 ,

在牛排烤制之前将它们切掉，放在一边，留着做汉堡牛排用。

['kɜːri] [bɔːlz] , ['tɪmbəl] [ɔːr] ['kænɪlɔn] ,
curry balls , timbale or cannelon ,
咖喱 球 , 定音鼓 或者 卡尼隆 ,

咖喱球、咖喱焗饭或咖喱卷

['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [nuː] [ænd; ənd] ['saɪtli] [dɪʃ] [frʌm; frəm] [ðæt] [wɪtʃ] [wʊd] ['ʌðərwaɪz] [hæv; həv] [bɪn]
making a new and sightly dish from that which would otherwise have been
制作 一个 新的 和 略微 盘子 从 那 哪个 会 否则 有 到过
[θroʊn] [əˈweɪ] .
thrown away .
抛掷 离开 .

用原本会被扔掉的食材做出一道崭新而漂亮的菜肴。

[ɪf] [juː; jʊ] [juːz] [hæm] , [ænd; ənd] [hæv; həv] [hæd; həd] [ə; eɪ] [piːs] [bɔɪld] , ['æftər] [ðə; ði] ['iːv(ə)n] ['slaɪsɪz]
If you use ham , and have had a piece boiled , after the even slices
如果 你 使用 火腿 , 和 有 有 一个 片 煮沸 , 后 这 甚至 切片
[ɑːr; ər] ['teɪkən] [ɔːf] ,
are taken off ,
是 已采取 离开 ,

如果你用的是火腿，并且已经煮过一块，在切成均匀的薄片之后，

[tʃɪp] [ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] ['tendər] ['piːsɪz] [fɔːr; fər] ['frɪzld] [hæm] , ['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] ['frɪzld] [biːf] [ɪz]
chip the remaining tender pieces for frizzled ham , making it as frizzled beef is
芯片 这 其余的 投标 件 为了 蓬松的 火腿 , 制作 它 作为 蓬松的 牛肉 是
[meɪd] .
made .
制成 .

将剩下的嫩肉切成薄片，做成煎火腿，做法与煎牛肉类似。

[ðə; ði]['bɪts] [əˈraʊnd] [ðə; ði] [boʊn] [ðæt] ['kænɑːt] ['pɑːsəbli] [biː; bi] [slaɪst] ,
The bits around the bone that cannot possibly be sliced ,
这 比特 大约 这 骨 那 不能 可能 是 切片 ,

骨头周围那些无法切片的部分，

[wɪl] [biː; bi] [tʃɑːpt] [ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntuː] ['pɑːtɪd] [ɔːr] ['devəld] [hæm] .

will	be	chopped	and	made	into	potted	or	deviled	ham	.
将要	是	切碎	和	制成	进入	盆栽	或者	魔鬼	火腿	.

将被切碎，制成罐装火腿或魔鬼火腿。

[θroʊ] [ðə; ði] [boʊn] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stɑːk] [pɑːt] .

Throw	the	bone	into	the	stock	pot	.
扔	这	骨	进入	这	库存	锅	.

把骨头扔进汤锅里。

[ə; eɪ] [miːt] ['tʃɑːpər] [ɔːr] ['greɪndər] , [wɪtʃ] [kɔːsts] [bʌt; bət] [ə; eɪ] ['dɑːlər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [ɔːr] [tuː]

A	meat	chopper	or	grinder	,	which	costs	but	a	dollar	and	a	half	or	two
一个	肉	直升机	或者	磨床	,	哪个	成本	但	一个	美元	和	一个	一半	或者	二

['dɑːlɚz, 'dɔlɚz] ,

dollars	,
美元	,

一台切肉机或绞肉机，售价仅一美元五角或两美元。

[wɪl] [seɪv] [ɪts] [praɪs] [ɪn] [ðə; ði] [juː'tɪləti] [ʌv; əv] [ðiːz] [skræps] [ɪn] [les] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] [mʌnθ] .

will	save	its	price	in	the	utility	of	these	scraps	in	less	than	a	month	.
将要	节省	它是	价格	在	这	公用事业	的	这些	碎屑	在	较少的	比	一个	月	.

不到一个月，这些废料就能发挥其应有的作用，从而节省成本。

[ðə; ði] ['wɔːtər] [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [bɔɪl] [ə; eɪ] [leg] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] , ['tʃɪkɪn] , ['tɜːrki] [ɔːr] [ə; eɪ] [freʃ] [biːfs]

The	water	in	which	you	boil	a	leg	of	mutton	,	chicken	,	turkey	or	a	fresh	beef's
这	水	在	哪个	你	熬	一个	腿	的	羊肉	,	鸡	,	火鸡	或者	一个	新鲜的	牛肉的

[tʌŋ] ,

tongue	,
舌头	,

煮羊腿、鸡腿、火鸡腿或新鲜牛舌的水，

[ɔːr] [sʌtʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] [æz; əz] [strɪŋ] [biːnz] , ['piːz] , [raɪs] , [ˌmækə'roʊni] [ɔːr] ['bɑːrli] ,

or	such	vegetables	as	string	beans	,	peas	,	rice	,	macaroni	or	barley	,
或者	这样的	蔬菜	作为	细绳	豆子	,	豌豆	,	米	,	通心粉	或者	大麦	,

或者像四季豆、豌豆、大米、通心粉或大麦之类的蔬菜，

[pʊt] [ə'saɪd] [ænd; ənd] [juːz] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [pleɪn] ['wɔːtər] [tuː; tə] ['kʌvər] [ðə; ði] [boʊnz] [fɔːr; fər] [stɑːk] -

put	aside	and	use	in	place	of	plain	water	to	cover	the	bones	for	stock	-
放	旁边	和	使用	在	地方	的	清楚的	水	到	覆盖	这	骨头	为了	库存	-

['meɪkɪŋ] .

making	.
制作	.

放在一旁，代替清水用来浸泡骨头熬制高汤。

[ðə; ði] ['wɔːtər] [ɪn] [wɪtʃ] ['kæbɪdʒ] [ɪz] [bɔɪld] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [seɪvd] [ə'loʊn] [ænd; ənd] [juːst] [ðə; ði] [nekst]

The	water	in	which	cabbage	is	boiled	should	be	saved	alone	and	used	the	next
这	水	在	哪个	卷心菜	是	煮沸	应该	是	已保存	独自的	和	用过的	这	下一个

[deɪ] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [suːp] [kʁe.si] ;

day	for	a	soup	Crécy	;
天	为了	一个	汤	克雷西	;

煮卷心菜的水要单独留着，第二天用来做克雷西汤；

[ðə; ði] ['fleɪvər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] , [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['kærət] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] ['slaɪtli] [braʊn] [ɪn]

the	flavor	of	the	cabbage	,	with	a	carrot	that	has	been	slightly	browned	in
这	味道	的	这	卷心菜	,	和	一个	胡萝卜	那	有	到过	轻微地	棕色	在

['bʌtər] ,

butter	,
黄油	,

卷心菜的味道，配上用黄油略微煎至金黄的胡萝卜，

[meɪks] [ə; eɪ] [dɪ'laɪtf(ə)l] [su:p] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [mi:t] .
makes **a** **delightful** **soup** **without** **the** **addition** **of** **meat** **.**
制作 一个 愉快 汤 没有 这 添加 的 肉 .

不加肉也能做出美味的汤。

[bi:f] — [ˌʌn'kʊkt]
BEEF **—** **UNCOOKED**
牛肉 — 生

生牛肉

[ðə; ði] [ˌʌn'kʊkt] [tʌf] ['bɪts][ɔ:r] ['pi:sɪz] [ʌv; əv] [bi:f] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] ['ɪntu:] ['eni] [ʌv; əv][ðə; ði]
The **uncooked** **tough** **bits** **or** **pieces** **of** **beef** **may** **be** **made** **into** **any** **of** **the**
这 生 艰难的 比特 或者 件 的 牛肉 可能 是 制成 进入 任何 的 这
['fɑ:loʊɪŋ] ['dɪʃɪz] :
following **dishes** **:**
下列的 菜肴 :

牛肉中未煮熟的较硬部分或块状物可以用来制作以下任何一种菜肴:

['kɪˌbi:]
Kibbee
基比

基比

[tʃɑ:p] [ˌʌn'kʊkt] [tʌf] [mi:t] ['veri] [faɪn] ; [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] [twaɪs] [θru:] [ə; eɪ]['graɪndər] .
Chop **uncooked** **tough** **meat** **very** **fine** **;** **put** **it** **twice** **through** **a** **grinder** **.**
劈 生 艰难的 肉 非常 美好的 ; 放 它 两次 通过 一个 磨床 .

将生的、较硬的肉切成细末；用绞肉机绞两次。

[tu:; tə] [i:tʃ] [paʊnd] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['greɪtɪd] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]
To **each** **pound** **,** **allow** **a** **tablespoonful** **of** **grated** **onion** **,** **a** **tablespoonful** **of**
到 每个 磅 , 允许 一个 一汤匙 的 磨碎的 洋葱 , 一个 一汤匙 的
[tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli] ,
chopped **parsley** **,**
切碎 香菜 ,

每磅牛肉中加入一汤匙磨碎的洋葱和一汤匙切碎的欧芹。

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [dʒʌst][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] , [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][kʌp][ʌv; əv]
a **teaspoonful** **of** **salt** **,** **just** **a** **dash** **of** **pepper** **,** **and** **a** **half** **cup** **of**
一个 一茶匙 的 盐 , 只是 一个 短跑 的 胡椒 , 和 一个 一半 杯子 的
['toʊstɪd] ['pi:njən] [nʌts] .
toasted **piñon** **nuts** **.**
烤过的 松子 坚果 .

一茶匙盐，少许胡椒粉，以及半杯烤松子。

[fɔ:rm] ['ɪntu:] [bɔ:lz] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [æn; ən] [eg] , [stænd][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] ,
Form **into** **balls** **about** **the** **size** **of** **an** **egg** **,** **stand** **in** **a** **baking** **pan** **,**
形式 进入 球 关于 这 尺寸 的 一个 蛋 , 站立 在 一个 烘烤 平底锅 ,

搓成鸡蛋大小的球状，放在烤盘里，

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [streɪnd] [tə'meɪtoʊz] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd]
add **a** **half** **pint** **of** **strained** **tomatoes** **,** **a** **tablespoonful** **of** **butter** **,** **and**
添加 一个 一半 品脱 的 紧张 西红柿 , 一个 一汤匙 的 黄油 , 和
[beɪk] ['sloʊli] ['θɜ:rti] ['mɪnɪts] ,
bake **slowly** **thirty** **minutes** **,**
烤 缓慢地 三十 分钟 ,

加入半品脱滤干的番茄、一汤匙黄油，慢烤三十分钟。

['beɪstɪŋ] [θri:] [ɔ:r] [fɔ:r] [taɪmz] .
basting **three** **or** **four** **times** **.**
涂抹 三 或者 四 时代 .

涂抹酱汁三到四次。

[ɪf] [mɔːr] [ðæn; ðən][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [miːt] [ɪz] [juːst] , [ɔːl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [mʌst; məst][biː; bi]

If	more	than	one	pound	of	meat	is	used	,	all	the	ingredients	must	be
如果	更多的	比	一	磅	的	肉	是	用过的	,	全部	这	原料	必须	是

[ɪn'kriːst] [ə'kɔːrdɪŋli] .

increased	accordingly	.
增加	因此	.

如果使用超过一磅的肉，则所有配料的用量都必须相应增加。

['hæmbɜːrg] [steɪks]

Hamburg	Steaks
汉堡	牛排

汉堡牛排

[ðə; ði]['dʒenjuɪn]['hæmbɜːrg] [steɪks] [ɑːr; ər] [rɪtʃ] [ɪn] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['veri] [rɪtʃ] [ɪn] ['fæti] ['mætər] ,

The	genuine	Hamburg	steaks	are	rich	in	onion	and	very	rich	in	fatty	matter	,
这	真的	汉堡	牛排	是	富有的	在	洋葱	和	非常	富有的	在	脂肪	事情	,

正宗的汉堡牛排富含洋葱，脂肪含量也很高。

[tuː] [mʌtʃ] [soʊ][tuː; tə][biː; bi] ['hoʊlsəm] ; [soʊ][wiː; wi] [wɪl] ['mɑːdɪfaɪ][ðem; ðəm] ,

too	much	so	to	be	wholesome	;	so	we	will	modify	them	,
也	很多	所以	到	是	健康	;	所以	我们	将要	调整	他们	,

这样做过头了，有损健康；所以我们要修改它们。

[ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['iːtn] ['iːv(ə)n][baɪ] [dɪs'peptɪk] [ɔːr] ['pɝːsənz] [wɪð; wɪθ] [wiːk] [daɪ'dʒestʃən] .

that	they	may	be	eaten	even	by	dyspeptics	or	persons	with	weak	digestion	.
那	他们	可能	是	吃	甚至	经过	消化不良	或者	人	和	虚弱的	消化	.

即使是消化不良或消化功能较弱的人也可以食用。

[pʊt] [twaɪs] [θruː] [ə; eɪ] [miːt] ['tʃɑːpər] [ðə; ði] [tʌf] ['ɛndz][ʌv; əv] [steɪks] [ɔːr]['bɪts][ʌv; əv][ðə; ði] [raʊnd]

Put	twice	through	a	meat	chopper	the	tough	ends	of	steaks	or	bits	of	the	round
放	两次	通过	一个	肉	直升机	这	艰难的	结束	的	牛排	或者	比特	的	这	圆形的

.

:

.

将牛排较硬的末端或牛臀肉的边角料用绞肉机绞两次。

[tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ʌv; əv] [ðɪs] [miːt] [ə'laʊ] [ə; eɪ][hæf] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['seləri] [siːd] ,

To	each	pound	of	this	meat	allow	a	half	teaspoonful	of	celery	seed	,
到	每个	磅	的	这	肉	允许	一个	一半	一茶匙	的	芹菜	种子	,

每磅这种肉里加入半茶匙芹菜籽。

[ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv]['greɪtɪd] ['ʌnjən] .

a	teaspoonful	of	grated	onion	.
一个	一茶匙	的	磨碎的	洋葱	.

一茶匙磨碎的洋葱。

[fɔːrm]['ɪntuː] [θɪk] ['iːv(ə)n] [keɪks] , ['biːɪŋ] [ʃʊr] [ðæt] [ðə; ði]['sentər] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɑːr; ər][ðə; ði] [seɪm]

Form	into	thick	even	cakes	,	being	sure	that	the	center	and	sides	are	the	same
形式	进入	厚的	甚至	蛋糕	,	存在	当然	那	这	中心	和	侧面	是	这	相同的

['θɪknəs] .

thickness	.
厚度	.

将面团擀成厚实均匀的饼状，确保饼的中心和四周厚度一致。

[ðiːz] [meɪ] [naʊ] [biː; bi] [brɔɪld] ['oʊvər][ə; eɪ] [klɪr] ['faɪər] ,

These	may	now	be	broiled	over	a	clear	fire	,
这些	可能	现在	是	烤制	超过	一个	清除	火	,

现在可以将它们放在明火上烤制了。

[ɔːr] ['ʌndər] [ðə; ði][gæs] [laɪts] [ɪn][jʊr; jər][gæs] ['brɔɪlər] ,

or	under	the	gas	lights	in	your	gas	broiler	,
或者	在下面	这	气体	灯	在	你的	气体	肉鸡	,

或者在燃气烤炉的煤气灯下，

[ɔːr] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [drɑːpt] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['θɜːrəli] ['hiːtɪd] ['aɪərn][pæn] .

or	they	may	be	dropped	into	a	thoroughly	heated	iron	pan	.
或者	他们	可能	是	掉落	进入	一个	彻底	加热	铁	平底锅	.

或者可以将它们放入彻底加热的铁锅中。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [braʊn] [ɑːn][wʌn][saɪd] , [tɜːrn][ænd; ənd] [braʊn] [ðə; ði] ['ʌðər] .

As	soon	as	browned	on	one	side	,	turn	and	brown	the	other	.
作为	很快	作为	棕色	在	一	边	,	转动	和	棕色的	这	其他	.

一面煎至金黄色后，翻面煎至另一面也呈金黄色。

[ɪf] [ðə; ði] [steɪks] [ɑːr; ər][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] [eɪt] ['mɪnɪts] [fɔːr; fər]['pɜːrfɪkt] ['kʊkɪŋ]

If	the	steaks	are	an	inch	thick	,	it	will	take	eight	minutes	for	perfect	cooking
如果	这	牛排	是	一个	英寸	厚的	,	它	将要	拿	八	分钟	为了	完美的	烹饪

.

:

.

如果牛排厚度为一英寸，则需要八分钟才能完全煮熟。

[æn; ən] [ɪkˈsiːdɪŋli] [ˌsætɪsˈfæktəri] [weɪ] [ɪz][tuː; tə] [braʊn] [ðem; ðəm] ['kwɪkli] ['oʊvər][ə; eɪ][hɑːt]['faɪər] ,

An	exceedingly	satisfactory	way	is	to	brown	them	quickly	over	a	hot	fire	,
一个	非常	令人满意的	方式	是	到	棕色的	他们	迅速地	超过	一个	热的	火	,

一种非常令人满意的方法是将它们放在旺火上快速烤至棕色。

[ðen] [pʊt][ðə; ði][pæn][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [əˈlaʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə] [kʊk] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

then	put	the	pan	in	the	oven	and	allow	them	to	cook	for	five	minutes	.
然后	放	这	平底锅	在	这	烤箱	和	允许	他们	到	厨师	为了	五	分钟	.

然后将平底锅放入烤箱，烤五分钟。

[dʌst] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['pepər] ,

Dust	with	salt	,	season	with	a	little	butter	and	pepper	,
灰尘	和	盐	,	季节	和	一个	小的	黄油	和	胡椒	,

撒上盐，淋上少许黄油，撒上胡椒粉调味。

[ænd; ənd][send][tuː; tə][ðə; ði] ['teɪbl] [ɑːn][ə; eɪ] ['veri] [hɑːt] [dɪʃ] ; [ɔːr] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [braʊn] [ɔːr][təˈmeɪtoʊ]

and	send	to	the	table	on	a	very	hot	dish	;	or	serve	with	brown	or	tomato
和	发送	到	这	桌子	在	一个	非常	热的	盘子	;	或者	服务	和	棕色的	或者	番茄

[sɔːs] .

sauce	.
酱	.

用滚烫的盘子盛上桌；或者配上棕色酱汁或番茄酱。

[ɪf] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn] [kʊkt] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] , [ɔːr][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,

If	they	have	been	cooked	over	the	fire	,	or	in	the	oven	,
如果	他们	有	到过	煮熟	超过	这	火	,	或者	在	这	烤箱	,

如果它们是用火烤的，或者是在烤箱里烤的，

[pʊt][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntuː][ðə; ði][pæn][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜːr; wər] [kʊkt] ,

put	a	tablespoonful	of	butter	into	the	pan	in	which	they	were	cooked	,
放	一个	一汤匙	的	黄油	进入	这	平底锅	在	哪个	他们	是	煮熟	,

在煎它们的锅里放入一汤匙黄油，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ə; eɪ][hæf] [kʌp][ʌv; əv] [stɑːk] , [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [kʌp]

add	a	tablespoonful	of	flour	,	a	half	cup	of	stock	,	and	a	half	cup
添加	一个	一汤匙	的	面粉	,	一个	一半	杯子	的	库存	,	和	一个	一半	杯子

[ʌv; əv] [streɪnd] [təˈmeɪtoʊz] .

of	strained	tomatoes	.
的	紧张	西红柿	.

加入一汤匙面粉、半杯高汤和半杯滤干的番茄。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] , [ænd; ənd] [pɔːr]
When **boiling** **,** **add** **a** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **a** **dash** **of** **pepper** **,** **and** **pour**
什么时候 沸腾 , 添加 一个 一茶匙 的 盐 , 一个 短跑 的 胡椒 , 和 倒
['oʊvər][ðə; ðɪ] [steɪks] .
over **the** **steaks** **.**
超过 这 牛排 .

水烧开后，加入一茶匙盐、少许胡椒粉，然后浇在牛排上。

['kænɪlɔn]
Cannelon
卡尼隆

佳丽龙

[pʊt] [twaɪs] [θruː] [ðə; ðɪ] [miːt] ['tʃɑːpər] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [tʌf] [miːt] , ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]
Put **twice** **through** **the** **meat** **chopper** **one** **pound** **of** **tough** **meat** **,** **season** **with** **a**
放 两次 通过 这 肉 直升机 一 磅 的 艰难的 肉 , 季节 和 一个
['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
teaspoonful **of** **salt** **,**
一茶匙 的 盐 ,

将一磅硬肉用绞肉机绞两次，加一茶匙盐调味。

[ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] , [ænd; ənd] , [ɪf] [juː; jʊ][laɪk] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['seləri] [siːd] [ɔːr] [tʃɑːpt] ['seləri]
a **dash** **of** **pepper** **,** **and** **,** **if** **you** **like** **,** **a** **little** **celery** **seed** **or** **chopped** **celery**
一个 短跑 的 胡椒 , 和 , 如果 你 喜欢 , 一个 小的 芹菜 种子 或者 切碎 芹菜
[tɑːp] ;
top **;**
顶部 ;

撒上少许胡椒粉，如果喜欢的话，还可以加一点芹菜籽或切碎的芹菜叶；

[teɪk] [ðɪs] [tʃɑːpt] [miːt] ['ɪntuː][jʊr; jər][hændz] ,
take **this** **chopped** **meat** **into** **your** **hands** **,**
拿 这 切碎 肉 进入 你的 双手 ,

把这些肉块拿到手里，

[ænd; ənd][fɔːrm][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][roʊl][ə'baʊt] [fɔːr] [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtər][ænd; ənd][sɪks] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] .
and **form** **it** **into** **a** **roll** **about** **four** **inches** **in** **diameter** **and** **six** **inches** **long** **.**
和 形式 它 进入 一个 卷 关于 四 英寸 在 直径 和 六 英寸 长的 .

将其卷成直径约四英寸、长约六英寸的卷状。

[roʊl] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [ɔɪld] ['peɪpər] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] ,
Roll **this** **in** **a** **piece** **of** **oiled** **paper** **,** **put** **it** **in** **a** **baking** **pan** **,**
卷 这 在 一个 片 的 涂油 纸 , 放 它 在 一个 烘烤 平底锅 ,

用涂了油的纸把它卷起来，放入烤盘中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] , ['beɪstɪŋ] [ðə; ðɪ]['peɪpər][wɪð; wɪθ][meltid] ['bʌtər] [θriː] [ɔːr]
bake **in** **a** **quick** **oven** **thirty** **minutes** **,** **basting** **the** **paper** **with** **melted** **butter** **three** **or**
烤 在 一个 快的 烤箱 三十 分钟 , 涂抹 这 纸 和 融化 黄油 三 或者
[fɔːr] [taɪmz] .
four **times** **.**
四 时代 .

用高温烤箱烘烤 30 分钟，期间用融化的黄油涂抹烘焙纸 3 到 4 次。

[wen] [dʌn] , [rɪ'muːv] [ðə; ðɪ]['peɪpər] , [dɪʃ] [ðə; ðɪ] ['kænɪlɔn] , [ænd; ənd] [pɔːr] [ə'raʊnd] [pleɪn][tə'meɪtoʊ]
When **done** **,** **remove** **the** **paper** **,** **dish** **the** **cannelon** **,** **and** **pour** **around** **plain** **tomato**
什么时候 完毕 , 消除 这 纸 , 盘子 这 卡尼隆 , 和 倒 大约 清楚的 番茄
[sɔːs] .
sauce **.**
酱 .

完成后，撕掉纸，将意式甜卷盛入碗中，淋上原味番茄酱。

[braʊn] [stuː]
Brown **stew**
棕色的 炖

棕色炖菜

[kʌt] ['eni] [left] - ['oʊvər] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [ˌʌn'kʊkt] [tʌf] [miːt] ['ɪntuː] [kjuːbz] [ʌv; əv] [wʌn] [ɪntʃ] .
Cut **any** **left** **-** **over** **pieces** **of** **uncooked** **tough** **meat** **into** **cubes** **of** **one** **inch** **.**
切 任何 左边 - 超过 件 的 生 艰难的 肉 进入 立方体 的 一 英寸 .

将剩余的未煮熟的硬肉切成一英寸的方块。

[pʊt] [ə; eɪ] ['kʌp(ə)l] [ʌv; əv] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['suːɪt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] ; [wen] ['rendərd] [aʊt] ,
Put **a** **couple** **of** **tablespoonfuls** **of** **suet** **into** **a** **saucepan** **;** **when** **rendered** **out** **,**
放 一个 夫妻 的 汤匙 的 羊脂 进入 一个 平底锅 ; 什么时候 渲染 出去 ,
[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['kræklɪŋ] .
remove **the** **cracklings** **.**
消除 这 爆裂声 .

在平底锅中放入几汤匙牛油；待牛油析出后，取出油渣。

[dʌst] [ðə; ði] ['bɪts] [ʌv; əv] [miːt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [θroʊ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði]
Dust **the** **bits** **of** **meat** **with** **a** **tablespoonful** **of** **flour** **,** **throw** **them** **into** **the**
灰尘 这 比特 的 肉 和 一个 一汤匙 的 面粉 , 扔 他们 进入 这
[hɑːt] ['suːɪt] ,
hot **suet** **,**
热的 羊脂 ,

将肉块裹上一汤匙面粉，放入热牛油中。

[ænd; ənd] [ʃeɪk] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
and **shake** **until** **brown** **.**
和 摇 直到 棕色的 .

摇晃至棕色。

[drɔː] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] ,
Draw **the** **meat** **to** **one** **side** **,**
画 这 肉 到 一 边 ,

将肉块拨到一边，

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [fæt] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [ə; eɪ] ['sekənd] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] ;
and **add** **to** **the** **fat** **in** **the** **pan** **a** **second** **tablespoonful** **of** **flour** **;**
和 添加 到 这 胖的 在 这 平底锅 一个 第二 一汤匙 的 面粉 ;

在锅里的油脂中加入第二汤匙面粉；

[mɪks] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ɔːr] [stɑːk] , [stɜːr] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl]
mix **,** **add** **one** **pint** **of** **water** **or** **stock** **,** **stir** **until** **boiling** **,** **add** **a** **teaspoonful**
混合 , 添加 一 品脱 的 水 或者 库存 , 搅拌 直到 沸腾 , 添加 一个 一茶匙
[ʌv; əv] [sɔːlt] ,
of **salt** **,**
的 盐 ,

混合，加入一品脱水或高汤，搅拌至沸腾，加入一茶匙盐，

[ə; eɪ] [beɪ] [liːf] , [slaɪs] [ʌv; əv] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['braʊnɪŋ] [ɔːr] ['kɪtʃɪn] [buˈkeɪ] ;
a **bay** **leaf** **,** **slice** **of** **onion** **,** **a** **teaspoonful** **of** **browning** **or** **kitchen** **bouquet** **;**
一个 湾 叶子 , 片 的 洋葱 , 一个 一茶匙 的 褐变 或者 厨房 花束 ;

一片月桂叶、一片洋葱、一茶匙褐变剂或厨房香料；

['kʌvər] [ænd; ənd] ['sɪmər] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['tendər] , [ə'baʊt] [æn; ən] ['aʊər] [ænd; ənd] [ə; eɪ]
cover **and** **simmer** **gently** **until** **the** **meat** **is** **tender** **,** **about** **an** **hour** **and** **a**
覆盖 和 煨 轻轻地 直到 这 肉 是 投标 , 关于 一个 小时 和 一个
[hæf] .
half **.**
一半 .

盖上锅盖，小火慢炖至肉软烂，大约一个半小时。

[ðə; ði] [prə'pɔ:ʃəns] ['gɪv(ə)n] [hɪr] [ɑ:r; ər][fɔ:r; fər][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [bi:f] .

The	proportions	given	here	are	for	one	pound	of	beef	.
这	比例	给定	这里	是	为了	一	磅	的	牛肉	.

这里给出的比例是针对一磅牛肉的。

[ðɪs] [meɪ] [bi:; bi] [sɜ:rvd] [pleɪn] , [ɔ:r][ɪn][ə; eɪ]['bɔ:rdər][ʌv; əv][raɪs] , [ɔ:r][wɪð; wɪθ] ['dʌmplɪŋz] .

This	may	be	served	plain	,	or	in	a	border	of	rice	,	or	with	dumplings	.
这	可能	是	服务	清楚的	,	或者	在	一个	边界	的	米	,	或者	和	饺子	.

这道菜可以单独食用，也可以配米饭，或者配饺子。

[ɪf] ['dʌmplɪŋz] , [pʊt][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['flaʊər]['ɪntu:][ə; eɪ] [boʊl] ,

If	dumplings	,	put	a	pint	of	flour	into	a	bowl	,
如果	饺子	,	放	一个	品脱	的	面粉	进入	一个	碗	,

如果要做饺子，就把一品脱面粉倒入碗里，

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ;

add	a	teaspoonful	of	salt	and	one	of	baking	powder	;
添加	一个	一茶匙	的	盐	和	一	的	烘烤	粉末	;

加入一茶匙盐和一茶匙泡打粉；

[mɪks] ['θɜ:rəli] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tu:; tə][dʒʌst]['mɔɪs(ə)n] ;

mix	thoroughly	and	add	sufficient	milk	to	just	moisten	;
混合	彻底	和	添加	充足的	牛奶	到	只是	濡	;

充分搅拌，然后加入适量牛奶，使之刚好湿润；

[drɑ:p][baɪ] ['spu:nˌfʊlz] ['oʊvər][ðə; ði][tɑ:p][ʌv; əv][ðə; ði] [stu:] , ['kʌvər][ðə; ði] ['sɔ:spæn] [ænd; ənd] [kʊk]

drop	by	spoonfuls	over	the	top	of	the	stew	,	cover	the	saucepan	and	cook
降低	经过	一勺	超过	这	顶部	的	这	炖	,	覆盖	这	平底锅	和	厨师

[fɔ:r; fər][ten] ['mɪnɪts] .

for	ten	minutes	.
为了	十	分钟	.

将酱汁一勺一勺地舀到炖菜上，盖上锅盖，煮十分钟。

[du:][nɑ:t][lɪft]['kʌvər] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði][ten] ['mɪnɪts] [ɔ:r][ðə; ði] ['dʌmplɪŋz] [wɪl] [fɔ:l] .

Do	not	lift	cover	during	the	ten	minutes	or	the	dumplings	will	fall	.
做	不是	举起	覆盖	期间	这	十	分钟	或者	这	饺子	将要	落下	.

十分钟内不要掀开盖子，否则饺子会掉下来。

[bi:f] ['tɪmbəl]

Beef	Timbale
牛肉	定音鼓

牛肉蒂姆巴尔

[tʃɑ:p] [faɪn] ['eni] [left] - ['oʊvər] [tʌf] ['bɪts][ʌv; əv] [li:n] [bi:f] .

Chop	fine	any	left	-	over	tough	bits	of	lean	beef	.
劈	美好的	任何	左边	-	超过	艰难的	比特	的	倾斜	牛肉	.

将剩余的较硬的瘦牛肉块切碎。

[kʊk] [tə'geðər] [fɔ:r; fər][ə; eɪ]['moʊmənt][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [streɪnd] [tə'meɪtoʊz][ænd; ənd][wʌn][kʌp][ʌv; əv]

Cook	together	for	a	moment	a	gill	of	strained	tomatoes	and	one	cup	of
厨师	一起	为了	一个	片刻	一个	鳃	的	紧张	西红柿	和	一	杯子	的

[bred] [krʌmz] ;

bread	crumbs	;
面包	面包屑	;

将一勺沥干水分的番茄和一杯面包屑一起翻炒片刻；

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði] [mi:t] , [rʌb][tu:; tə][ə; eɪ] [smu:ð] [peɪst] ,

add	to	the	meat	,	rub	to	a	smooth	paste	,
添加	到	这	肉	,	擦	到	一个	光滑的	粘贴	,

加入肉中，揉搓成光滑的糊状。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['seləri] [siːd] ,

season	**with**	**a**	**quarter**	**of**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**celery**	**seed**	**,**
季节	和	一个	四分之一	的	一个	一茶匙	的	芹菜	种子	,

用四分之一茶匙芹菜籽调味。

[ə; eɪ][hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] ; [mɪks] ,

a	**half**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**and**	**a**	**dash**	**of**	**pepper**	**;**	**mix**	**,**
一个	一半	一茶匙	的	盐	和	一个	短跑	的	胡椒	;	混合	,

半茶匙盐和少许胡椒粉；混合，

[ænd; ənd] [ðen] [stɜːr][ɪn] ['kerfəli] [ðə; ði] [wel] - ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv] [tuː] [egz] ; [fɪl] ['ɪntuː] ['kʌstərd]

and	**then**	**stir**	**in**	**carefully**	**the**	**well**	**-**	**beaten**	**whites**	**of**	**two**	**eggs**	**;**	**fill**	**into**	**custard**
和	然后	搅拌	在	小心	这	出色地	-	被打败	白人	的	二	鸡蛋	;	充满	进入	蛋奶冻

[kʌps] ,

cups	**,**
杯子	,

然后小心地拌入两个打发好的蛋清；倒入蛋奶沙司杯中，

[stænd][ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts]

stand	**in**	**a**	**pan**	**of**	**boiling**	**water**	**,**	**and**	**cook**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**twenty**	**minutes**
站立	在	一个	平底锅	的	沸腾	水	,	和	厨师	在	一个	缓和	烤箱	二十	分钟

.

:
.

放入沸水锅中，然后在中等温度的烤箱中烤20分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] .

Serve	**with**	**tomato**	**sauce**	**.**
服务	和	番茄	酱	.

佐以番茄酱食用。

[ðɪs] ['resəpi][ɪz][fɔːr; fər][wʌn][paʊnd] [ʌv; əv] [biːf] .

This	**recipe**	**is**	**for**	**one**	**pound**	**of**	**beef**	**.**
这	食谱	是	为了	一	磅	的	牛肉	.

这个食谱的用量是一磅牛肉。

[biːf] — [kʊkt]

BEEF	**—**	**COOKED**
牛肉	—	煮熟

熟牛肉

[ræˈguːˌˈrægu:]

Ragout
炖菜

炖菜

[kʌt] ['piːsɪz] [ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [ɔːr] ['roʊstɪd] [biːf] ['ɪntuː][kjuːbz][ʌv; əv][wʌn] [ɪntʃ] ;

Cut	**pieces**	**of**	**cold**	**boiled**	**or**	**roasted**	**beef**	**into**	**cubes**	**of**	**one**	**inch**	**;**
切	件	的	寒冷的	煮沸	或者	烤	牛肉	进入	立方体	的	一	英寸	;

将冷煮或烤牛肉切成一英寸的方块；

[tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːrt][ʌv; əv] [ðɪs] [əˈlaʊ] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

to	**each**	**quart**	**of**	**this**	**allow**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**,**
到	每个	夸脱	的	这	允许	二	汤匙	的	黄油	,

每夸脱这种液体中加入两汤匙黄油，

[tuː] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] .

two	**of**	**flour**	**and**	**a**	**pint**	**of**	**stock**	**.**
二	的	面粉	和	一个	品脱	的	库存	.

两份面粉和一品脱高汤。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər] [tə'geðər] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [stɑ:k] , [stɜ:r][ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ;

Rub	the	butter	and	flour	together	,	add	the	stock	,	stir	until	boiling	;
擦	这	黄油	和	面粉	一起	,	添加	这	库存	,	搅拌	直到	沸腾	;

将黄油和面粉揉搓在一起，加入高汤，搅拌至沸腾；

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['ʌnjən][dʒu:s] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['braʊnɪŋ] [ɔ:r] ['kɪtʃɪn] [bu'keɪ] ,

add	a	tablespoonful	of	onion	juice	,	a	teaspoonful	of	browning	or	kitchen	bouquet	,
添加	一个	一汤匙	的	洋葱	汁	,	一个	一茶匙	的	褐变	或者	厨房	花束	,

加入一汤匙洋葱汁，一茶匙褐变剂或厨房香料，

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ]['kætsəp] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli] ;

a	teaspoonful	of	salt	,	a	tablespoonful	of	tomato	catsup	,	a	tablespoonful	of	chopped	parsley	;
一个	一茶匙	的	盐	,	一个	一汤匙	的	番茄	番茄酱	,	一个	一汤匙	的	切碎	香菜	;

一茶匙盐，一汤匙番茄酱，一汤匙切碎的欧芹；

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [mi:t] ; [stænd]['oʊvər][ðə; ði] [bæk] [pɑ:rt][ʌv; əv][ðə; ði] [stoʊv] [ʌn'tɪl] ['θɜ:rəli] [hɑ:t] ;

add	the	meat	;	stand	over	the	back	part	of	the	stove	until	thoroughly	hot	;
添加	这	肉	;	站立	超过	这	后退	部分	的	这	火炉	直到	彻底	热的	;

加入肉；站在炉灶后部，直到炉灶完全加热；

[sɜ:rv] [ɑ:n][ə; eɪ] ['hi:tɪd] ['plætər] ['gɑ:nɪʃt] [wɪð; wɪθ][traɪ'æŋgjələr] ['pi:sɪz] [ʌv; əv] ['toʊstɪd] [bred] .

serve	on	a	heated	platter	garnished	with	triangular	pieces	of	toasted	bread	.
服务	在	一个	加热	拼盘	装饰	和	三角形	件	的	烤过的	面包	.

盛于加热的盘子上，并用三角形烤面包片装饰。

[ə; eɪ] [fju:] [left] - ['oʊvər] ['ɑ:lɪvz] , ['mʌʃrʊmz] , [ɔ:r]['i:v(ə)n][ə; eɪ] [tʃɑ:pt] ['trʌfl] , [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] .

A	few	left	-	over	olives	,	mushrooms	,	or	even	a	chopped	truffle	,	may	be	added	.
一个	很少	左边	-	超过	橄榄	,	蘑菇	,	或者	甚至	一个	切碎	松露	,	可能	是	额外	.

还可以加入一些剩余的橄榄、蘑菇，甚至切碎的松露。

-
Bresleau
-

布雷斯洛

[tʃɑ:p] [sə'fɪʃ(ə)nt] [koʊld] [kʊkt] [mi:t] [tu:; tə] [meɪk] [wʌn][paɪnt] ,

Chop	sufficient	cold	cooked	meat	to	make	one	pint	,
劈	充足的	寒冷的	煮熟	肉	到	制作	一	品脱	,

将足够多的冷熟肉切碎，制成一品脱（约473毫升）的肉块。

['si:z(ə)n] [ˌaɪ 'ti:][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔ:rtər][ʌv; əv][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pepər] .

season	it	with	a	teaspoonful	of	salt	and	a	quarter	of	a	teaspoonful	of	pepper	.
季节	它	和	一个	一茶匙	的	盐	和	一个	四分之一	的	一个	一茶匙	的	胡椒	.

用一茶匙盐和四分之一茶匙胡椒粉调味。

[pʊt][ə; eɪ][hæf][kʌp][ʌv; əv] [stɑ:k] [ɔ:r]['wɔ:tər] ,

Put	a	half	cup	of	stock	or	water	,
放	一个	一半	杯子	的	库存	或者	水	,

加入半杯高汤或水，

[tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['oʊvər][ðə; ði]
two **tablespoonfuls** **of** **bread** **crumbs** **and** **a** **tablespoonful** **of** **butter** **over** **the**
二 汤匙 的 面包 面包屑 和 一个 一汤匙 的 黄油 超过 这
['faɪər] ;
fire **;**
火 ;

在火上放入两汤匙面包屑和一汤匙黄油;

[wen] [hɑːt] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [miːt] ;
when **hot** **,** **add** **to** **it** **the** **meat** **;**
什么时候 热的 , 添加 到 它 这 肉 ;

趁热加入肉;

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn] ['kerfəli] [tuː] [wel] - ['biːtn] [egz] .
take **from** **the** **fire** **and** **stir** **in** **carefully** **two** **well** **-** **beaten** **eggs** **.**
拿 从 这 火 和 搅拌 在 小心 二 出色地 - 被打败 鸡蛋 .

从火上移开，小心地拌入两个打散的鸡蛋。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn] [griːst] ['kʌstərd] [kʌps] , [stænd][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn][hæf] [fɪld] [wɪð; wɪθ]
Put **this** **in** **greased** **custard** **cups** **,** **stand** **them** **in** **a** **baking** **pan** **half** **filled** **with**
放 这 在 涂油 蛋奶冻 杯子 , 站立 他们 在 一个 烘烤 平底锅 一半 已填 和
['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,
boiling **water** **,**
沸腾 水 ,

把馅料倒入抹了油的布丁杯中，然后将布丁杯放在装有半杯沸水的烤盘中。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [ˌfɪf'tiːn] [ɔːr] ['twenti] ['mɪnɪts] ; [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ]
and **bake** **in** **a** **moderate** **oven** **fifteen** **or** **twenty** **minutes** **;** **serve** **with** **tomato**
和 烤 在 一个 缓和 烤箱 十五 或者 二十 分钟 ; 服务 和 番茄
[sɔːs] [ɔːr] [sɔːs] [beɪ.ʃə'mel] .
sauce **or** **sauce** **Béchamel** **.**
酱 或者 酱 贝夏梅尔 .

放入中等温度的烤箱烘烤十五到二十分钟；佐以番茄酱或白汁食用。

[biːf] [krəu'kets]
Beef **Croquettes**
牛肉 炸丸子

牛肉丸子

[tʃɑːp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [koʊld] [kʊkt] [biːf] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn][paɪnt] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl]
Chop **sufficient** **cold** **cooked** **beef** **to** **make** **one** **pint** **;** **add** **to** **it** **a** **teaspoonful**
劈 充足的 寒冷的 煮熟 牛肉 到 制作 一 品脱 ; 添加 到 它 一个 一茶匙
[ʌv; əv][sɔːlt] ,
of **salt** **,**
的 盐 ,

将足够多的冷熟牛肉切碎，制成一品脱（约473毫升）；加入一茶匙盐，

[ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv]['ʌnjən][dʒuːs] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] , [ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ]
a **teaspoonful** **of** **onion** **juice** **,** **a** **dash** **of** **cayenne** **,** **a** **quarter** **of** **a**
一个 一茶匙 的 洋葱 汁 , 一个 短跑 的 辣椒 , 一个 四分之一 的 一个
['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['pepər] ,
teaspoonful **of** **pepper** **,**
一茶匙 的 胡椒 ,

一茶匙洋葱汁，少许辣椒粉，四分之一茶匙胡椒粉，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] .
and **a** **grating** **of** **nutmeg** **.**
和 一个 格栅 的 肉豆蔻 .

再加一点磨碎的肉豆蔻。

[pʊt][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] .

Put	**a**	**half**	**pint**	**of**	**milk**	**over**	**the**	**fire**	**.**
放	一个	一半	品脱	的	牛奶	超过	这	火	.

将半品脱牛奶放在火上。

[rʌb] [tə'geðər] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

Rub	**together**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**and**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**flour**	**,**
擦	一起	一	一汤匙	的	黄油	和	二	汤匙	的	面粉	,

[ˌeɪ di: 'di:][ðem; ðəm][tu:; tə][ðə; ði][hɑ:t][mɪlk] ,

add	**them**	**to**	**the**	**hot**	**milk**	**,**
添加	他们	到	这	热的	牛奶	,

将一汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起，加入热牛奶中。

[stɜ:r][ʌn'tɪl][ju:; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [smu:ð] [θɪk] [peɪst] ; [teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] ; [mɪks][wɪð; wɪθ]

stir	**until**	**you**	**have**	**a**	**smooth**	**thick**	**paste**	**;**	**take**	**from**	**the**	**fire**	**;**	**mix**	**with**
搅拌	直到	你	有	一个	光滑的	厚的	粘贴	;	拿	从	这	火	;	混合	和

[ˌaɪ 'ti:][ðə; ði] [mi:t] ,

it	**the**	**meat**	**,**
它	这	肉	,

搅拌至浓稠顺滑；离火；与肉混合。

[ænd; ənd][tɜ:rn][aʊt][tu:; tə] [ku:l] .

and	**turn**	**out**	**to**	**cool**	**.**
和	转动	出去	到	凉爽的	.

然后冷却下来。

[wen] [koʊld] , [fɔ:rm]['ɪntu:] [krəu'kets] .

When	**cold**	**,**	**form**	**into**	**croquettes**	**.**
什么时候	寒冷的	,	形式	进入	炸丸子	.

冷却后，做成炸丸子。

[bi:t] [wʌn] [eg] , [ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ˌaɪ 'ti:][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][wɔ:rm]['wɔ:tər] , [ænd; ənd] [bi:t] [ə'gen]

Beat	**one**	**egg**	**,**	**add**	**to**	**it**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**warm**	**water**	**,**	**and**	**beat**	**again**
打	一	蛋	,	添加	到	它	一个	一汤匙	的	温暖的	水	,	和	打	再次

.

:

.

打散一个鸡蛋，加入一汤匙温水，再打散。

[dɪp][ðə; ði] [krəu'kets] [fɜ:rst]['ɪntu:] [ðɪs] , [ðen] [roʊl][ðem; ðəm][ɪn] [bred] [krʌmz] ,

Dip	**the**	**croquettes**	**first**	**into**	**this**	**,**	**then**	**roll**	**them**	**in**	**bread**	**crumbs**	**,**
蘸	这	炸丸子	第一的	进入	这	,	然后	卷	他们	在	面包	面包屑	,

先将炸丸子蘸上这个，然后再裹上面包屑。

[ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][ɪn]['smoʊkɪŋ][hɑ:t][fæt] .

and	**fry**	**them**	**in**	**smoking**	**hot**	**fat**	**.**
和	炒	他们	在	吸烟	热的	胖的	.

然后将它们放入滚烫的油中炸至金黄。

[ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] [sɜ:rvd] [pleɪn][ɔ:r][wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] [sɔ:s] .

They	**may**	**be**	**served**	**plain**	**or**	**with**	**tomato**	**sauce**	**.**
他们	可能	是	服务	清楚的	或者	和	番茄	酱	.

可以原味食用，也可以配番茄酱食用。

[bi:f] [steɪk] ['pʊdɪŋ]

Beef	**Steak**	**Pudding**
牛肉	牛排	布丁

牛排布丁

[kʌt] [koʊld] [kʊkt] [steɪk] ['ɪntu:] [kju:bz] [ʌv; əv][ə; eɪ][hæf] [ɪntʃ] .

Cut	**cold**	**cooked**	**steak**	**into**	**cubes**	**of**	**a**	**half**	**inch**	**.**
切	寒冷的	煮熟	牛排	进入	立方体	的	一个	一半	英寸	.

将冷熟牛排切成半英寸的立方体。

[tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt][ʌv; əv] [ðiːz] [ə'laʊ] [ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] , [sɪks] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

To	each	pint	of	these	allow	a	half	pint	of	milk	,	six	tablespoonfuls	of	flour	,
到	每个	品脱	的	这些	允许	一个	一半	品脱	的	牛奶	,	六	汤匙	的	面粉	,

每品脱面团需加入半品脱牛奶、六汤匙面粉。

[tuː] [egz] , [ænd; ənd] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['suːɪt] .

two	eggs	,	and	two	tablespoonfuls	of	chopped	suet	.
二	鸡蛋	,	和	二	汤匙	的	切碎	羊脂	.

两个鸡蛋，两汤匙切碎的牛油。

[pʊt][ðə; ði]['flaʊər]['ɪntuː][ə; eɪ] [boʊl] ; [biːt] [ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][ðə; ði][mɪlk] ,

Put	the	flour	into	a	bowl	;	beat	the	eggs	,	add	to	them	the	milk	,
放	这	面粉	进入	一个	碗	;	打	这	鸡蛋	,	添加	到	他们	这	牛奶	,

将面粉放入碗中；打散鸡蛋，加入牛奶，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][tuː; tə][ðə; ði]['flaʊər] ; [meɪk] ['pɜːrfɪktli] [smuːð] .

then	add	gradually	to	the	flour	;	make	perfectly	smooth	.
然后	添加	逐步地	到	这	面粉	;	制作	完美	光滑的	.

然后逐渐加入面粉中；搅拌至完全光滑。

['kʌvər] [ðə; ði] ['baːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][ðə; ði] ['bætər] ,

Cover	the	bottom	of	a	baking	dish	with	a	layer	of	the	batter	,
覆盖	这	底部	的	一个	烘烤	盘子	和	一个	层	的	这	连击	,

在烤盘底部铺上一层面糊，

[pʊt][ɪn][ðə; ði]['bɪts][ʌv; əv] [steɪk] , ['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][ðə; ði] [tʃɑːpt] ['suːɪt] ,

put	in	the	bits	of	steak	,	sprinkle	over	the	chopped	suet	,
放	在	这	比特	的	牛排	,	撒	超过	这	切碎	羊脂	,

放入牛排丁，撒上切碎的牛油，

[ðen] [ə; eɪ] [dʌstɪŋ] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [ænd; ənd] , [ɪf] [juː; jʊ][laɪk] , [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]

then	a	dusting	of	salt	and	pepper	,	and	,	if	you	like	,	a	few	drops	of
然后	一个	除尘	的	盐	和	胡椒	,	和	,	如果	你	喜欢	,	一个	很少	滴	的

['ʌnjən] [dʒuːs] ;

onion	juice	;
洋葱	汁	;

然后撒上少许盐和胡椒粉，如果喜欢的话，还可以滴几滴洋葱汁；

[naʊ] [pʊt]['oʊvər][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['kwɑːntəti][ʌv; əv][ðə; ði]['bætər] ,

now	put	over	the	remaining	quantity	of	the	batter	,
现在	放	超过	这	其余的	数量	的	这	连击	,

现在将剩余的面糊倒在上面，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərətli] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][æn; ən]['aʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] .

and	bake	in	a	moderately	quick	oven	an	hour	and	a	half	.
和	烤	在	一个	中等程度	快的	烤箱	一个	小时	和	一个	一半	.

用中等温度的烤箱烘烤一个半小时。

[pə'teɪtoʊ] ['dʌmplɪŋz]

Potato	Dumplings
土豆	饺子

土豆饺子

[teɪk] ['eni] ['piːsɪz] [ʌv; əv][koʊld] [kʊkt] [miːt] , [tʃɑːp] [ðem; ðəm] [faɪn] , ['siːz(ə)n] ['kerfəli] [wɪð; wɪθ][sɔːlt]

Take	any	pieces	of	cold	cooked	meat	,	chop	them	fine	,	season	carefully	with	salt
拿	任何	件	的	寒冷的	煮熟	肉	,	劈	他们	美好的	,	季节	小心	和	盐

,

,

,

取一些冷熟肉块，切碎，用盐仔细调味。

['pepər] , [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli] [ɔ:r] ['seləri] .

pepper	**,**	**chopped**	**parsley**	**or**	**celery**	**.**
胡椒	,	切碎	香菜	或者	芹菜	.

胡椒粉、切碎的欧芹或芹菜。

[tu:; tə] [i:tʃ] [paɪnt] [ə'laʊ] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] .

To	**each**	**pint**	**allow**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**melted**	**butter**	**.**
到	每个	品脱	允许	二	汤匙	的	融化	黄油	.

每品脱牛奶中加入两汤匙融化的黄油。

[fɔ:r; fər][ðə; ði] [krʌst] [ju:; jʊ] [meɪ] [ju:z] [left] - ['oʊvər][koʊld] [mæʃt] [pə'tetoz] ; [ɪf] [soʊ] ,

For	**the**	**crust**	**you**	**may**	**use**	**left**	**-**	**over**	**cold**	**mashed**	**potatoes**	**;**	**if**	**so**	**,**
为了	这	地壳	你	可能	使用	左边	-	超过	寒冷的	捣碎	土豆	;	如果	所以	,

饼皮可以用剩下的冷土豆泥；如果是这样的话，

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɪlk] [ænd; ənd] [stɜ:r] [ðem; ðəm] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [ʌn'tɪl] [smu:ð] [ænd; ənd] [hɑ:t] .

add	**a**	**little**	**milk**	**and**	**stir**	**them**	**over**	**the**	**fire**	**until**	**smooth**	**and**	**hot**	**.**
添加	一个	小的	牛奶	和	搅拌	他们	超过	这	火	直到	光滑的	和	热的	.

加入少许牛奶，在火上搅拌至顺滑滚烫。

[ɪf] [pə'tetoz] [ɑ:r; ər] [bɔɪld] [fɔ:r; fər][ðə; ði] ['pɜ:rpəs] , [ˌeɪ di: 'di:][sɔ:lt] , ['bʌtər] [ænd; ənd] [mɪlk] , [ænd; ənd]

If	**potatoes**	**are**	**boiled**	**for**	**the**	**purpose**	**,**	**add**	**salt**	**,**	**butter**	**and**	**milk**	**,**	**and**
如果	土豆	是	煮沸	为了	这	目的	,	添加	盐	,	黄油	和	牛奶	,	和

[bi:t] [ðem; ðəm] [ʌn'tɪl] [laɪt] .

beat	**them**	**until**	**light**	**.**
打	他们	直到	光	.

如果土豆是煮熟的，加入盐、黄油和牛奶，搅拌至蓬松。

[laɪn] [tu:; tə][ðə; ði] [depθ] [ʌv; əv][wʌn] [ɪntʃ] , [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [pʊt][ðə; ði] [mi:t] [ɪn][ðə; ði]['sentər] ,

Line	**to**	**the**	**depth**	**of**	**one**	**inch**	**,**	**a**	**baking**	**dish**	**,**	**put**	**the**	**meat**	**in**	**the**	**center**	**,**
线	到	这	深度	的	一	英寸	,	一个	烘烤	盘子	,	放	这	肉	在	这	中心	,

在烤盘上铺一层一英寸深的纸，将肉放在烤盘中央。

['kʌvər][ðə; ði][tɑ:p][wɪð; wɪθ] [mæʃt] [pə'tetoz] , [smu:ð] ,

cover	**the**	**top**	**with**	**mashed**	**potatoes**	**,**	**smooth**	**,**
覆盖	这	顶部	和	捣碎	土豆	,	光滑的	,

用土豆泥覆盖顶部，抹平。

[brʌʃ] [wɪð; wɪθ][mɪlk][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n][ə; eɪ][hæf]['aʊər] .

brush	**with**	**milk**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**a**	**half**	**hour**	**.**
刷子	和	牛奶	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	一个	一半	小时	.

刷上牛奶，放入中等温度的烤箱烘烤半小时。

-

Gobbits

-

戈比特

[skreɪp] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntu:]['fænsi] ['pi:sɪz] [wʌn] [gʊd] - [saɪzd] ['kærət] [ænd; ənd][wʌn]['tɜ:rnɪp] .

Scrape	**and**	**cut**	**into**	**fancy**	**pieces**	**one**	**good**	**-**	**sized**	**carrot**	**and**	**one**	**turnip**	**.**
刮	和	切	进入	想要	件	一	好的	-	尺寸	胡萝卜	和	一	芜菁	.

将一根大小合适的胡萝卜和一个芜菁刮去外皮，切成漂亮的块状。

[pʊt] [ði:z] ['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [stɑ:k] ,

Put	**these**	**into**	**a**	**saucepan**	**,**	**cover**	**with**	**a**	**pint**	**of**	**stock**	**,**
放	这些	进入	一个	平底锅	,	覆盖	和	一个	品脱	的	库存	,

将这些食材放入平底锅中，倒入一品脱高汤，盖过食材。

[ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑ:r; ər]['tendər] .

and	**cook**	**slowly**	**until**	**the**	**vegetables**	**are**	**tender**	**.**
和	厨师	缓慢地	直到	这	蔬菜	是	投标	.

慢慢煮至蔬菜软烂。

[hæv; həv] ['redi] , [kʌt]['ɪntuː][kjuːbz][ʌv; əv][wʌn] [ɪntʃ] , [sə'fɪʃ(ə)nt] [koʊld] [kʊkt] [biːf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]

Have	ready	,	cut	into	cubes	of	one	inch	,	sufficient	cold	cooked	beef	to	make	a
有	准备好	,	切	进入	立方体	的	一	英寸	,	充足的	寒冷的	煮熟	牛肉	到	制作	一个

[kwɔːrt] ;

quart	;
夸脱	;

准备好足够多的冷熟牛肉，切成一英寸的立方体，制成一夸脱；

[ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ðɪ]['vedʒtəb(ə)lz] , ['sɪmər] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl][ðə; ðɪ] [miːt] [ɪz][hɑːt] ;

add	it	to	the	vegetables	,	simmer	a	few	minutes	until	the	meat	is	hot	;
添加	它	到	这	蔬菜	,	煨	一个	很少	分钟	直到	这	肉	是	热的	;

将肉加入蔬菜中，炖煮几分钟，直到肉变热；

[hæv; həv] ['redi] ['ɔːlsoʊ][wʌn][kʌp][ʌv; əv][raɪs] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [bɔɪld] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] [ɪn] [klɪr]

have	ready	also	one	cup	of	rice	that	has	been	boiled	thirty	minutes	in	clear
有	准备好	还	一	杯子	的	米	那	有	到过	煮沸	三十	分钟	在	清除

['wɔːtər] ,

water	,
水	,

另备一杯用清水煮30分钟的米。

[dreɪnd] [ænd; ənd][draɪd] .

drained	and	dried	.
排水	和	干燥	.

沥干水分并晾干。

[ə'reɪndʒ] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ]['bɔːrdər][ə'raʊnd][ðə; ðɪ] [miːt] [dɪʃ] .

Arrange	this	in	a	border	around	the	meat	dish	.
安排	这	在	一个	边界	大约	这	肉	盘子	.

将它摆放在肉类菜肴周围，形成一个边框。

[pʊt] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ; [mɪks] .

Put	two	tablespoonfuls	of	butter	and	flour	into	a	saucepan	;	mix	.
放	二	汤匙	的	黄油	和	面粉	进入	一个	平底锅	;	混合	.

将两汤匙黄油和面粉放入平底锅中；搅拌。

[dreɪn][ðə; ðɪ] ['lɪkər] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [miːt] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [naʊ] ['meʒər] [wʌn]

Drain	the	liquor	from	the	meat	and	vegetables	,	which	should	now	measure	one
流走	这	酒	从	这	肉	和	蔬菜	,	哪个	应该	现在	措施	一

[paɪnt] ;

pint	;
品脱	;

将肉和蔬菜中的汤汁沥干，此时总量应为一品脱；

[ɪf] [nɑːt] , [ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [stɑːk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][paɪnt] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ðɪ] ['bʌtər]

if	not	,	add	sufficient	stock	to	make	a	pint	;	add	this	to	the	butter
如果	不是	,	添加	充足的	库存	到	制作	一个	品脱	;	添加	这	到	这	黄油

[ænd; ənd]['flaʊər] ,

and	flour	,
和	面粉	,

如果不够，就加入足够的肉汤，使汤汁达到一品脱；然后将肉汤加入黄油和面粉中。

[ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

and	stir	until	boiling	.
和	搅拌	直到	沸腾	.

搅拌至沸腾。

[dɪʃ] [ðə; ðɪ] [miːt] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ðə; ðɪ]['sentər][ʌv; əv][ðə; ðɪ][raɪs]['bɔːrdər] .

Dish	the	meat	and	vegetables	in	the	centre	of	the	rice	border	.
盘子	这	肉	和	蔬菜	在	这	中心	的	这	米	边界	.

将肉和蔬菜盛在米饭中央。

[teɪk] [ðə; ði] [sɔːs] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

Take	**the**	**sauce**	**from**	**the**	**fire**	**,**	**add**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**
拿	这	酱	从	这	火	,	添加	一个	一茶匙	的	盐	,

将酱汁从火上移开，加入一茶匙盐，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] [ænd; ənd][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] .

a	**dash**	**of**	**pepper**	**and**	**the**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**.**
一个	短跑	的	胡椒	和	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	.

少许胡椒粉和两个蛋黄。

[ˌriː'hiːt] [fɔːr; fər][dʒʌst][æn; ən]['ɪnstənt] , [streɪn]['oʊvər][ðə; ði] [miːt] ['mɪkstʃər] , [dʌst][wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt]

Reheat	**for**	**just**	**an**	**instant**	**,**	**strain**	**over**	**the**	**meat**	**mixture**	**,**	**dust**	**with**	**chopped**
再加热	为了	只是	一个	立即的	,	拉紧	超过	这	肉	混合物	,	灰尘	和	切碎

['pɑːrsli] ,

parsley	**,**
香菜	,

稍微加热一下，过滤后淋在肉馅上，撒上切碎的欧芹。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .

and	**serve**	**at**	**once**	**.**
和	服务	在	一次	.

立即上菜。

[biːf] ['frɪtərz]

Beef	**Fritters**
牛肉	油炸饼

牛肉油炸饼

[tʃɑːp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [koʊld] [kʊkt] [biːf] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn][paɪnt] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl]

Chop	**sufficient**	**cold**	**cooked**	**beef**	**to**	**make**	**one**	**pint**	**;**	**add**	**to**	**it**	**a**	**teaspoonful**
劈	充足的	寒冷的	煮熟	牛肉	到	制作	一	品脱	;	添加	到	它	一个	一茶匙

[ʌv; əv][sɔːlt] ,

of	**salt**	**,**
的	盐	,

将足够多的冷熟牛肉切碎，制成一品脱（约473毫升）；加入一茶匙盐，

[ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pepər] .

and	**a**	**quarter**	**of**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**pepper**	**.**
和	一个	四分之一	的	一个	一茶匙	的	胡椒	.

以及四分之一茶匙胡椒粉。

[biːt] [tuː] [egz] [ʌn'tɪl] [laɪt] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər][ɔːr] [stɑːk] ;

Beat	**two**	**eggs**	**until**	**light**	**,**	**add**	**to**	**them**	**a**	**half**	**pint**	**of**	**water**	**or**	**stock**	**;**
打	二	鸡蛋	直到	光	,	添加	到	他们	一个	一半	品脱	的	水	或者	库存	;

把两个鸡蛋打至蓬松，加入半品脱水或高汤；

[stɜːr]['ɪntuː] [ðɪs] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [kʌps][ʌv; əv]['flaʊər] , [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] ,

stir	**into**	**this**	**one**	**and**	**a**	**half**	**cups**	**of**	**flour**	**,**	**beat**	**until**	**smooth**	**,**
搅拌	进入	这	一	和	一个	一半	杯子	的	面粉	,	打	直到	光滑的	,

将一杯半面粉拌入其中，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] .

add	**a**	**teaspoonful**	**of**	**baking**	**powder**	**and**	**the**	**meat**	**.**
添加	一个	一茶匙	的	烘烤	粉末	和	这	肉	.

加入一茶匙泡打粉和肉。

[drɑːp] [ðɪs] [baɪ] ['spuːnˌfʊlz] ['ɪntuː] ['smoʊkɪŋ] [hɑːt][fæt] ; [kʊk] [ə'baʊt] [θriː] ['mɪnɪts] , [dreɪn] [ɑːn] [braʊn]

Drop	**this**	**by**	**spoonfuls**	**into**	**smoking**	**hot**	**fat**	**;**	**cook**	**about**	**three**	**minutes**	**,**	**drain**	**on**	**brown**
降低	这	经过	一勺	进入	吸烟	热的	胖的	;	厨师	关于	三	分钟	,	流走	在	棕色的

['peɪpər] ,

paper	**,**
纸	,

将面糊一勺一勺地舀入滚烫的油中；煮约三分钟，捞出放在牛皮纸上沥干油。

[ænd; ənd] [sɜːrv] ['iːðər] [ɑːn][ə; eɪ]['foʊldɪd]['næpkɪn] , [ɔːr][ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] .

and	serve	either	on	a	folded	napkin	,	or	in	a	dish	with	tomato	sauce	.
和	服务	任何一个	在	一个	折叠	餐巾	,	或者	在	一个	盘子	和	番茄	酱	.

可以放在折叠的餐巾上，也可以放在盛有番茄酱的盘子里。

[mɪnst] [biːf] [ɑːn] [toʊst]

Minced	Beef	on	Toast
剁碎	牛肉	在	吐司

吐司配碎牛肉

[teɪk] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [boʊnz] [ʌv; əv][ə; eɪ][rɪb] [roʊst] ,

Take	the	meat	from	between	the	bones	of	a	rib	roast	,
拿	这	肉	从	之间	这	骨头	的	一个	肋骨	烤	,

从肋排骨头之间取出肉，

[ɔːr] ['eni] ['lɪt(ə)l] ['bɪts] [ðæt] [wʊd] [nɑːt][biː; bi] ['sɜːrvɪsəb(ə)l] [ɪn] ['ʌðər] ['dɪʃɪz] , [tʃɑːp] [ðem; ðəm] [faɪn] ,

or	any	little	bits	that	would	not	be	serviceable	in	other	dishes	,	chop	them	fine	,
或者	任何	小的	比特	那	会	不是	是	可用	在	其他	菜肴	,	劈	他们	美好的	,

或者将其他菜肴中用不到的小块食材切碎。

[ænd; ənd][tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] , [ə'laʊ] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

and	to	each	pint	,	allow	one	tablespoonful	of	butter	,
和	到	每个	品脱	,	允许	一	一汤匙	的	黄油	,

每品脱牛奶中加入一汤匙黄油，

[wʌn][ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv][tə'meɪtoʊz][ɔːr] [stɑːk] .

one	of	flour	and	a	half	pint	of	tomatoes	or	stock	.
一	的	面粉	和	一个	一半	品脱	的	西红柿	或者	库存	.

一份面粉和半品脱西红柿或高汤。

[mɪks][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər] [tə'geðər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][tə'meɪtoʊz] [streɪnd] [ɔːr] [stɑːk] ;

Mix	the	butter	and	flour	together	,	then	add	the	tomatoes	strained	or	stock	;
混合	这	黄油	和	面粉	一起	,	然后	添加	这	西红柿	紧张	或者	库存	;

将黄油和面粉混合在一起，然后加入沥干水分的番茄或高汤；

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [miːt] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['pælətəb(ə)l] ['siːzənɪŋ] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]

when	boiling	add	the	meat	,	and	a	palatable	seasoning	of	salt	and
什么时候	沸腾	添加	这	肉	,	和	一个	可口的	调料	的	盐	和

['pepər] .

pepper	.
胡椒	.

水沸腾后加入肉，并根据口味加入适量的盐和胡椒粉调味。

[stænd][ðə; ði]['mɪkstʃər]['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər][ʌn'tɪl] ['smoʊkɪŋ] [hɑːt] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] [skwer] [ʌv; əv]

Stand	the	mixture	over	hot	water	until	smoking	hot	,	and	serve	on	squares	of
站立	这	混合物	超过	热的	水	直到	吸烟	热的	,	和	服务	在	正方形	的

['toʊstɪd] [bred] .

toasted	bread	.
烤过的	面包	.

将混合物放在热水上加热至冒烟，然后涂抹在烤面包片上即可食用。

['bɑːrbɪkjuː] [ʌv; əv][koʊld] [biːf]

Barbecue	of	Cold	Beef
烧烤	的	寒冷的	牛肉

冷牛肉烧烤

[kʌt] [koʊld] - ['roʊstɪd] [ɔːr] [bɔɪld] [biːf] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] .

Cut	cold	-	roasted	or	boiled	beef	into	thin	slices	.
切	寒冷的	-	烤	或者	煮沸	牛肉	进入	薄的	切片	.

将冷烤或水煮的牛肉切成薄片。

[pʊt]['ɪntu:][jʊr; jər] ['sɔ:spæn] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv]['kætsəp]

Put	**into**	**your**	**saucepan**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**,**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**catsup**
放	进入	你的	平底锅	二	汤匙	的	黄油	,	二	汤匙	的	番茄酱

[ænd; ənd] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['ʃeri] ;

and	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**sherry**	**;**
和	二	汤匙	的	雪利酒	;

在平底锅中放入两汤匙黄油、两汤匙番茄酱和两汤匙雪利酒;

[stɜ:r][ʌn'tɪl][hɑ:t] ; [drɑ:p][ðə; ði]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bi:f] ['ɪntu:] [ðɪs] , ['kʌvər][ðə; ði] ['sɔ:spæn] ,

stir	**until**	**hot**	**;**	**drop**	**the**	**slices**	**of**	**beef**	**into**	**this**	**,**	**cover**	**the**	**saucepan**	**,**
搅拌	直到	热的	;	降低	这	切片	的	牛肉	进入	这	,	覆盖	这	平底锅	,

搅拌至热透；将牛肉片放入锅中，盖上锅盖，

[ʃeɪk] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [fɔ:r; fər][ə; eɪ] ['mɪnɪt] , [ʌn'tɪl][ðə; ði] [bi:f] [ɪz]['smoʊkɪŋ][hɑ:t] ,

shake	**occasionally**	**for**	**a**	**minute**	**,**	**until**	**the**	**beef**	**is**	**smoking**	**hot**	**,**
摇	偶尔	为了	一个	分钟	,	直到	这	牛肉	是	吸烟	热的	,

时不时摇晃一分钟，直到牛肉冒烟为止。

[ænd; ənd][send][æt; ət][wʌns][tu:; tə][ðə; ði]['teɪbl] .

and	**send**	**at**	**once**	**to**	**the**	**table**	**.**
和	发送	在	一次	到	这	桌子	.

立即送上桌。

[ðɪs] [ɪz] [ɪk'si:dɪŋli] [naɪs] [meɪd] [ænd; ənd] [sɜ:rvd] [frʌm; frəm][ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] .

This	**is**	**exceedingly**	**nice**	**made**	**and**	**served**	**from**	**a**	**chafing**	**dish**	**.**
这	是	非常	好的	制成	和	服务	从	一个	摩擦	盘子	.

用保温餐盘盛装这道菜，味道真是棒极了。

[ðɪs] [dɪʃ] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [baɪ] [əu'mitɪŋ] [ðə; ði] ['ʃeri] [ænd; ənd]['ju:zɪŋ][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv]

This	**dish**	**may**	**be**	**made**	**by**	**omitting**	**the**	**sherry**	**and**	**using**	**a**	**teaspoonful**	**of**
这	盘子	可能	是	制成	经过	省略	这	雪利酒	和	使用	一个	一茶匙	的

['wustəʃiə] [sɔ:s] ,

Worcestershire	**sauce**	**,**
伍斯特郡	酱	,

这道菜也可以省略雪利酒，改用一茶匙伍斯特沙司。

[ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊm] ['kætsəp][ænd; ənd] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [stɑ:k] .

a	**teaspoonful**	**of**	**mushroom**	**catsup**	**and**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**stock**	**.**
一个	一茶匙	的	蘑菇	番茄酱	和	二	汤匙	的	库存	.

一茶匙蘑菇番茄酱和两汤匙高汤。

[sɔ:lt] [bi:f] [hæʃ] [noʊ] . [wʌn]

Salt	**Beef**	**Hash**	**No**	**.**	**1**
盐	牛肉	哈希	不	.	1

咸牛肉杂烩1号

[koʊld] [kʊkt] [kɔ:rnd] [bi:f] [ɪz][best] [meɪd] ['ɪntu:] [hæʃ] .

Cold	**cooked**	**corned**	**beef**	**is**	**best**	**made**	**into**	**hash**	**.**
寒冷的	煮熟	咸	牛肉	是	最好的	制成	进入	哈希	.

冷煮的咸牛肉最适合做成肉末。

[tʃɑ:p] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tu:; tə] [meɪk] [wʌn][paɪnt] .

Chop	**sufficient**	**to**	**make**	**one**	**pint**	**.**
劈	充足的	到	制作	一	品脱	.

切好足够做一品脱的量。

[tʃɑ:p] [ðə; ði] [seɪm] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] ; [mɪks][ðə; ði] [tu:] [tə'geðər] , [pʊt]

Chop	**the**	**same**	**quantity**	**of**	**cold**	**boiled**	**potatoes**	**;**	**mix**	**the**	**two**	**together**	**,**	**put**
劈	这	相同的	数量	的	寒冷的	煮沸	土豆	;	混合	这	二	一起	,	放

[ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] ,

them	**into**	**a**	**saucepan**	**,**
他们	进入	一个	平底锅	,

将等量的冷煮土豆切碎；将两者混合，放入平底锅中，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

add	**a**	**half**	**pint**	**of**	**stock**	**,**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**,**
添加	一个	一半	品脱	的	库存	,	一个	一汤匙	的	黄油	,

加入半品脱高汤，一汤匙黄油，

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [blæk] [ɔːr]

teaspoonful	**of**	**onion**	**juice**	**and**	**a**	**quarter**	**of**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**black**	**or**
一茶匙	的	洋葱	汁	和	一个	四分之一	的	一个	一茶匙	的	黑色的	或者

[waɪt] ['pepər] .

white	**pepper**	**.**
白色的	胡椒	.

一茶匙洋葱汁和四分之一茶匙黑胡椒或白胡椒。

[stɜːr] ['kerfəli] [ænd; ənd] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['mɪkstʃər] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

Stir	**carefully**	**and**	**constantly**	**until**	**the**	**mixture**	**reaches**	**the**	**boiling**	**point**	**.**
搅拌	小心	和	不断地	直到	这	混合物	到达	这	沸腾	观点	.

小心并持续搅拌，直到混合物达到沸点。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns][ɑːn] ['bʌtərd] [toʊst] .

Serve	**at**	**once**	**on**	**buttered**	**toast**	**.**
服务	在	一次	在	涂黄油的	吐司	.

立即盛在涂抹了黄油的吐司上食用。

[sɔːlt] [biːf] [hæʃ] [noʊ] . [ˌtuː'tuː]

Salt	**Beef**	**Hash**	**No**	**.**	**2**
盐	牛肉	哈希	不	.	2

咸牛肉杂烩2号

[tʃɑːp] [ɪ'nʌf] [koʊld] [kʊkt] [kɔːrnd] [biːf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][paɪnt] ;

Chop	**enough**	**cold**	**cooked**	**corned**	**beef**	**to**	**make**	**a**	**pint**	**;**
劈	足够的	寒冷的	煮熟	咸	牛肉	到	制作	一个	品脱	;

将足够多的冷熟咸牛肉切碎，制成一品脱（约473毫升）的量；

[tʃɑːp] [ðə; ði] [seɪm] ['kwɑːntəti][ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] ; [mɪks][ðə; ði] [tuː] [tə'geðər] .

chop	**the**	**same**	**quantity**	**of**	**cold**	**boiled**	**potatoes**	**;**	**mix**	**the**	**two**	**together**	**.**
劈	这	相同的	数量	的	寒冷的	煮沸	土豆	;	混合	这	二	一起	.

将等量的冷煮土豆切碎；将两者混合在一起。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['stjuɪŋ] [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] ; ['sɪmər] [fɔːr; fər][dʒʌst]

Put	**them**	**into**	**a**	**stewing**	**pan**	**,**	**add**	**one**	**pint**	**of**	**stock**	**;**	**simmer**	**for**	**just**
放	他们	进入	一个	炖	平底锅	,	添加	一	品脱	的	库存	;	煨	为了	只是

[ə; eɪ]['moʊmənt] ;

a	**moment**	**;**
一个	片刻	;

将它们放入炖锅中，加入一品脱高汤；小火慢炖片刻；

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [egz] [wel] ['biːtn] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] ;

take	**from**	**the**	**fire**	**,**	**add**	**two**	**eggs**	**well**	**beaten**	**,**	**a**	**dash**	**of**	**pepper**	**;**
拿	从	这	火	,	添加	二	鸡蛋	出色地	被打败	,	一个	短跑	的	胡椒	;

从火上移开，加入两个打散的鸡蛋，少许胡椒粉；

[tɜːrn][ðə; ði]['mɪkstʃər]['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] .

turn	**the**	**mixture**	**into**	**a**	**baking**	**dish**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**twenty**	**minutes**	**.**
转动	这	混合物	进入	一个	烘烤	盘子	和	烤	在	一个	快的	烤箱	二十	分钟	.

将混合物倒入烤盘中，放入烤箱快速烘烤二十分钟。

- [ʌv; əv] [biːf]

Rechauffee	**of**	**Beef**
-	的	牛肉

牛肉炒饭

[kʌt] ['eni] [left] - ['oʊvər][koʊld] [biːf] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] .

Cut	**any**	**left**	**-**	**over**	**cold**	**beef**	**into**	**thin**	**slices**	**.**
切	任何	左边	-	超过	寒冷的	牛肉	进入	薄的	切片	.

将剩余的冷牛肉切成薄片。

[kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] [θriː] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] .

Cut	**into**	**slices**	**three**	**cold**	**boiled**	**potatoes**	**.**
切	进入	切片	三	寒冷的	煮沸	土豆	.

将三个冷煮土豆切成片。

[piːl] [tuː] [tə'meɪtoʊz] , [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [hævz] , [skwiːz] [aʊt][ðə; ði] [siːdz] ,

Peel	**two**	**tomatoes**	**,**	**cut**	**them**	**into**	**halves**	**,**	**squeeze**	**out**	**the**	**seeds**	**,**
果皮	二	西红柿	,	切	他们	进入	一半	,	挤	出去	这	种子	,

将两个西红柿去皮，切成两半，挤出籽，

[ænd; ənd] [ðen] [kʌt] [ðə; ði][tə'meɪtoʊz]['ɪntuː] [smɔːl] ['bɪts] .

and	**then**	**cut**	**the**	**tomatoes**	**into**	**small**	**bits**	**.**
和	然后	切	这	西红柿	进入	小的	比特	.

然后将西红柿切成小块。

[tʃɑːp] [wʌn] [gʊd] [saɪzd] ['ʌnjən] .

Chop	**one**	**good**	**sized**	**onion**	**.**
劈	一	好的	尺寸	洋葱	.

切碎一个个头适中的洋葱。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ][ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [ðen] [biːf] ,

Put	**a**	**layer**	**of**	**tomato**	**in**	**the**	**bottom**	**of**	**a**	**baking**	**dish**	**,**	**then**	**beef**	**,**
放	一个	层	的	番茄	在	这	底部	的	一个	烘烤	盘子	,	然后	牛肉	,

在烤盘底部铺一层番茄，然后铺上牛肉。

[ðen] [ə; eɪ] ['siːzənɪŋ] [ʌv; əv] ['ʌnjən] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] ,

then	**a**	**seasoning**	**of**	**onion**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**	**and**	**if**	**you**	**have**	**it**	**,**
然后	一个	调料	的	洋葱	,	盐	和	胡椒	,	和	如果	你	有	它	,

然后加入洋葱、盐和胡椒粉调味，如果你有的话，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] ['seləri] , [ðen] [pə'tetoz] , [ðen] [ə'gen] [tə'meɪtoʊz] , [biːf] ,

a	**little**	**chopped**	**celery**	**,**	**then**	**potatoes**	**,**	**then**	**again**	**tomatoes**	**,**	**beef**	**,**
一个	小的	切碎	芹菜	,	然后	土豆	,	然后	再次	西红柿	,	牛肉	,

先放一点切碎的芹菜，然后是土豆，再放西红柿，最后是牛肉。

[ænd; ənd][soʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv] [juːst] [ðə; ði] [mə'tɪriəlz] , ['hævɪŋ] [ðə; ði][læst] ['leɪər]

and	**so**	**continue**	**until**	**you**	**have**	**used**	**the**	**materials**	**,**	**having**	**the**	**last**	**layer**
和	所以	继续	直到	你	有	用过的	这	材料	,	拥有	这	最后的	层

[tə'meɪtoʊz] .

tomatoes	**.**
西红柿	.

如此继续，直到用完所有材料，最后一层是西红柿。

[dʌst] [ðə; ði][tɑːp][wɪð; wɪθ] [bred] [krʌmz] ,

Dust	**the**	**top**	**with**	**bread**	**crumbs**	**,**
灰尘	这	顶部	和	面包	面包屑	,

在顶部撒上面包屑，

[pʊt] ['oʊvər][ə; eɪ] [fjuː] ['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [beɪk] [ə; eɪ][hæf] ['aʊər][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərətli] [kwɪk]

put	**over**	**a**	**few**	**bits**	**of**	**butter**	**and**	**bake**	**a**	**half**	**hour**	**in**	**a**	**moderately**	**quick**
放	超过	一个	很少	比特	的	黄油	和	烤	一个	一半	小时	在	一个	中等程度	快的

['ʌv(ə)n] .

oven	**.**
烤箱	.

放上几小块黄油，放入中等温度的烤箱烘烤半小时。

[steɪk] ['pʊdɪŋ]
Steak Pudding
牛排 布丁

牛排布丁

[kʌt] ['eni] [koʊld] [left] - ['oʊvər] [steɪk] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðiːz] ['slaɪsɪz] ['ɪntuː] ['bɪts] [wʌn]
Cut any cold left - over steak into thin slices , and cut these slices into bits one
切 任何 寒冷的 左边 - 超过 牛排 进入 薄的 切片 , 和 切 这些 切片 进入 比特 一
[ɪntʃ] [lɔːŋ] .
inch long .
英寸 长的 .

将剩下的冷牛排切成薄片，再将这些薄片切成一英寸长的小段。

[pʊt] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['flaʊər] [ɪn] [ə; eɪ] [boʊl] ,
Put one quart of flour in a bowl ,
放 一 夸脱 的 面粉 在 一个 碗 ,

将一夸脱面粉放入碗中，

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [ˌʌn'kʊkt] ['suːɪt] .
and add to it one cupful of chopped uncooked suet .
和 添加 到 它 一 一杯 的 切碎 生 羊脂 .

再加入一杯切碎的生牛油。

[tʃɑːp] [ðə; ði] ['suːɪt] [ænd; ənd] ['flaʊər] [tə'geðər] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['levə(ə)l] ['tispʊnˌfʊl]
Chop the suet and flour together for a minute , add a level teaspoonful
劈 这 羊脂 和 面粉 一起 为了 一个 分钟 , 添加 一个 等级 一茶匙
[ʌv; əv] [sɔːlt] ,
of salt ,
的 盐 ,

将牛油和面粉一起翻炒一分钟，加入一平勺盐，

[ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] [blæk] ['pepər] , [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [koʊld] ['wɔːtər] [tuː; tə] [dʒʌst] ['mɔɪs(ə)n] .
a saltspoonful of black pepper , and sufficient cold water to just moisten .
一个 一勺盐 的 黑色的 胡椒 , 和 充足的 寒冷的 水 到 只是 濡 .

一茶匙黑胡椒粉，以及适量的冷水，刚好能将面团润湿即可。

[teɪk] [ðə; ði] [doʊ] [ɑːn] [ðə; ði] [bɔːrd] [ænd; ənd] [roʊl] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [ʃiːt] ;
Take the dough on the board and roll it out into a sheet ;
拿 这 面团 在 这 木板 和 卷 它 出去 进入 一个 床单 ;

将面团放在案板上，擀成一张面片；

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lɑːrdʒər] [ðæn; ðən] [æn; ən] ['ɔːrd(ə)neri] [paɪ] [dɪʃ] .
make it a little larger than an ordinary pie dish .
制作 它 一个 小的 更大的 比 一个 普通的 馅饼 盘子 .

比普通的馅饼盘稍大一些。

['siːz(ə)n] [ðə; ði] ['bɪts] [ʌv; əv] [miːt] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɑːn] [wʌn] - [hæf] [ðə; ði] [ʃiːt] ,
Season the bits of meat , put them on one - half the sheet ,
季节 这 比特 的 肉 , 放 他们 在 一 - 一半 这 床单 ,

将肉块调味，放在烤盘的一半上，

[leɪ] ['oʊvər] [ðə; ði] [tɑːp] [twelv] [gʊd] [fæt] ['ɔɪstər] ,
lay over the top twelve good fat oysters ,
躺 超过 这 顶部 十二 好的 胖的 牡蛎 ,

在上面铺上十二个肥美的牡蛎，

[brʌʃ] [ðə; ði] ['ʌndər] [hæf] [ʌv; əv] [ðə; ði] [doʊ] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv] [eg] [ɔːr] ['wɔːtər] ;
brush the under half of the dough with the white of egg or water ;
刷子 这 在下面 一半 的 这 面团 和 这 白色的 的 蛋 或者 水 ;

在面团下半部分刷上蛋清或水；

[foʊld]['oʊvər][ðə; ði] ['ʌðər] [hæf][ænd; ənd] [meɪk] [tuː] [ɔːr] [θriː] [hoʊlz][ɪn][ðə; ði][tɑːp] .

fold	**over**	**the**	**other**	**half**	**and**	**make**	**two**	**or**	**three**	**holes**	**in**	**the**	**top**	**.**
折叠	超过	这	其他	一半	和	制作	二	或者	三	孔	在	这	顶部	.

将另一半折叠过来，并在顶部打两三个孔。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [tʃiːz] [klɔːθ] [ænd; ənd] [stiːm] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] .

Put	**it**	**in**	**a**	**cheese**	**cloth**	**and**	**steam**	**for**	**two**	**hours**	**.**
放	它	在	一个	奶酪	布	和	蒸汽	为了	二	小时	.

用纱布包好，蒸两个小时。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [klɔːθ] ,

Remove	**the**	**cloth**	**,**
消除	这	布	,

取下布料，

[brʌʃ] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][ə; eɪ]

brush	**the**	**pudding**	**with**	**the**	**yolk**	**of**	**the**	**egg**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**a**
刷子	这	布丁	和	这	蛋黄	的	这	蛋	和	烤	在	一个	快的	烤箱	一个

[hæf] ['aʊər] .

half	**hour**	**.**
一半	小时	.

在布丁表面刷上蛋黄液，放入烤箱快速烘烤半小时。

[pə'nɑːdə][ʌv; əv] [biːf]

Panada	**of**	**Beef**
潘达	的	牛肉

牛肉潘纳达

[tʃɑːp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [koʊld] [kʊkt] [biːf] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn][paɪnt] ; ['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

Chop	**sufficient**	**cold**	**cooked**	**beef**	**to**	**make**	**one**	**pint**	**;**	**season**	**it**	**with**	**a**
劈	充足的	寒冷的	煮熟	牛肉	到	制作	一	品脱	;	季节	它	和	一个

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

teaspoonful	**of**	**salt**	**,**
一茶匙	的	盐	,

将足够多的冷熟牛肉切碎，制成一品脱（约473毫升）牛肉馅；用一茶匙盐调味。

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] .

a	**tablespoonful**	**of**	**chopped**	**parsley**	**and**	**a**	**dash**	**of**	**pepper**	**.**
一个	一汤匙	的	切碎	香菜	和	一个	短跑	的	胡椒	.

一汤匙切碎的欧芹和少许胡椒粉。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Put	**this**	**in**	**the**	**bottom**	**of**	**a**	**baking**	**dish**	**.**
放	这	在	这	底部	的	一个	烘烤	盘子	.

把它放在烤盘底部。

[krʌʃ] [sɪks] [ˌʌ'niːdə] ['bɪskɪts] , [pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] ,

Crush	**six**	**Uneeda**	**biscuits**	**,**	**pour**	**over**	**them**	**a**	**half**	**pint**	**of**	**milk**	**,**
压碎	六	尤尼达	饼干	,	倒	超过	他们	一个	一半	品脱	的	牛奶	,

将六块尤尼达饼干碾碎，淋上半品脱牛奶，

[let][ðem; ðəm][stænd][ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ɔːr] [tuː] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn] ,

let	**them**	**stand**	**a**	**minute**	**or**	**two**	**,**	**add**	**one**	**egg**	**,**	**well**	**beaten**	**,**
让	他们	站立	一个	分钟	或者	二	,	添加	一	蛋	,	出色地	被打败	,

静置一两分钟，加入一个打散的鸡蛋。

[ə; eɪ][hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pepər] .

a	**half**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**and**	**a**	**saltspoonful**	**of**	**pepper**	**.**
一个	一半	一茶匙	的	盐	和	一个	一勺盐	的	胡椒	.

半茶匙盐和一茶匙胡椒粉。

[pɔːr] [ðɪs] ['oʊvər][ðə; ði] [biːf] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] [tuː; tə][ə; eɪ]

Pour	**this**	**over**	**the**	**beef**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**twenty**	**minutes**	**to**	**a**
倒	这	超过	这	牛肉	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	二十	分钟	到	一个

[hæf] ['aʊər] .

half	**hour**	**.**
一半	小时	.

将酱汁淋在牛肉上，放入中等温度的烤箱烘烤二十分钟至半小时。

['ʌðər] [miːts] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər] [biːf] .

Other	**meats**	**may**	**be**	**substituted**	**for**	**beef**	**.**
其他	肉类	可能	是	替代	为了	牛肉	.

可以用其他肉类代替牛肉。

['mʌt(ə)n] — [ˌʌn'kʊkt]

MUTTON	**—**	**UNCOOKED**
羊肉	—	生

生羊肉

[tʌf] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [ˌʌn'kʊkt] ['mʌt(ə)n] [meɪ] [biː; bi] [pʊt] [twaɪs] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['tʃɑːpər]

Tough	**pieces**	**of**	**uncooked**	**mutton**	**may**	**be**	**put**	**twice**	**through**	**the**	**meat**	**chopper**
艰难的	件	的	生	羊肉	可能	是	放	两次	通过	这	肉	直升机

[ænd; ənd] [juːst] [fɔːr; fər] ['kɜːri] [bɔːlz] [ɔːr] [fɔːr; fər] ['stʌfɪŋ] [fɔːr; fər] [tə'meɪtoʊz] [ɔːr] [eg] [plænt] ;

and	**used**	**for**	**curry**	**balls**	**or**	**for**	**stuffing**	**for**	**tomatoes**	**or**	**egg**	**plant**	**;**
和	用过的	为了	咖喱	球	或者	为了	馅	为了	西红柿	或者	蛋	植物	;

较硬的生羊肉块可以经过两次绞肉机绞碎，用于制作咖喱丸子，或用于填充西红柿或茄子；

[ɪn][fækt] , [ɪn]['ɔːlmoʊst]['eni] [wei] [ðæt] [wʌn] [wʊd] [sɜːrv] [ˌʌn'kʊkt] [biːf] .

in	**fact**	**,**	**in**	**almost**	**any**	**way**	**that**	**one**	**would**	**serve**	**uncooked**	**beef**	**.**
在	事实	,	在	几乎	任何	方式	那	一	会	服务	生	牛肉	.

事实上，几乎可以用任何烹饪生牛肉的方式来烹饪。

['hævɪŋ] [fjuːər] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [ˌʌn'kʊkt] [skræp]['mʌt(ə)n][ðæn; ðən][ʌv; əv] [biːf] ,

Having	**fewer**	**pieces**	**of**	**uncooked**	**scrap**	**mutton**	**than**	**of**	**beef**	**,**
拥有	更少	件	的	生	废料	羊肉	比	的	牛肉	,

未煮熟的羊肉碎块比牛肉碎块少，

[wiː; wi][ɑːr; ər] [les] [ə'kʌstəmd] [tuː; tə] ['siːɪŋ] [ðem; ðəm] [juːst] .

we	**are**	**less**	**accustomed**	**to**	**seeing**	**them**	**used**	**.**
我们	是	较少的	习惯	到	看到	他们	用过的	.

我们不太习惯看到它们被使用。

['kɜːri] [bɔːlz]

Curry	**Balls**
咖喱	球

咖喱球

[pʊt] ['eni] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [tʌf] [ˌʌn'kʊkt] ['mʌt(ə)n] [twaɪs] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['tʃɑːpər] ; ['siːz(ə)n]

Put	**any**	**pieces**	**of**	**tough**	**uncooked**	**mutton**	**twice**	**through**	**the**	**meat**	**chopper**	**;**	**season**
放	任何	件	的	艰难的	生	羊肉	两次	通过	这	肉	直升机	;	季节

[ðə; ði] [miːt] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] ,

the	**meat**	**with**	**salt**	**,**
这	肉	和	盐	,

将任何较硬的生羊肉块用绞肉机绞两次；用盐调味。

['pepər] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [dʒuːs] .

pepper	**and**	**onion**	**juice**	**.**
胡椒	和	洋葱	汁	.

辣椒和洋葱汁。

[fɔːrm] ['ɪntuː]['lɪt(ə)l] [bɔːlz] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] .

Form	**into**	**little**	**balls**	**the**	**size**	**of**	**an**	**English**	**walnut**	**.**
形式	进入	小的	球	这	尺寸	的	一个	英语	核桃	.

搓成核桃大小的小球。

[pʊt] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ; [wen] [hɑːt] , [θroʊ] [ðə; ði] [bɔːlz] ['ɪntuː]

Put	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**into**	**a**	**saucepan**	**;**	**when**	**hot**	**,**	**throw**	**the**	**balls**	**into**
放	二	汤匙	的	黄油	进入	一个	平底锅	;	什么时候	热的	,	扔	这	球	进入

[ðə; ði] ['bʌtər] ,

the	**butter**	**,**
这	黄油	,

在平底锅里放入两汤匙黄油；黄油融化后，把丸子放入黄油中。

[ænd; ənd] [ʃeɪk] [ʌn'tɪl] ['kerfəli] [braʊn] .

and	**shake**	**until**	**carefully**	**browned**	**.**
和	摇	直到	小心	棕色	.

轻轻摇晃至金黄色。

[lɪft] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði] ['sɔːspæn] , [ænd; ənd][tuː; tə][ðə; ði] ['bʌtər] [ɪn][ðə; ði][pæn][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]

Lift	**them**	**from**	**the**	**saucepan**	**,**	**and**	**to**	**the**	**butter**	**in**	**the**	**pan**	**add**	**a**
举起	他们	从	这	平底锅	,	和	到	这	黄油	在	这	平底锅	添加	一个

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['kɜːri] ,

teaspoonful	**of**	**curry**	**,**
一茶匙	的	咖喱	,

将它们从平底锅中取出，然后在锅里的黄油中加入一茶匙咖喱粉。

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] , [mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] ; [stɜːr]

a	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**,**	**mix**	**and**	**add**	**a**	**half**	**pint**	**of**	**stock**	**;**	**stir**
一个	一汤匙	的	面粉	,	混合	和	添加	一个	一半	品脱	的	库存	;	搅拌

['kerfəli] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ;

carefully	**until**	**boiling**	**;**
小心	直到	沸腾	;

一汤匙面粉，搅拌均匀，加入半品脱高汤；小心搅拌至沸腾；

[pɔːr] [ðɪs] ['oʊvər][ðə; ði] [bɔːlz] , [kʊk] , ['sloʊli] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] ,

pour	**this**	**over**	**the**	**balls**	**,**	**cook**	**,**	**slowly**	**for**	**twenty**	**minutes**	**,**
倒	这	超过	这	球	,	厨师	,	缓慢地	为了	二十	分钟	,

将此酱汁淋在丸子上，小火慢煮二十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪn][ə; eɪ]['bɔːrdər][ʌv; əv][raɪs] .

add	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**lemon**	**juice**	**and**	**serve**	**in**	**a**	**border**	**of**	**rice**	**.**
添加	二	汤匙	的	柠檬	汁	和	服务	在	一个	边界	的	米	.

加入两汤匙柠檬汁，盛于米饭上即可。

['kəukəˌnʌt][mɪlk] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [stɑːk] .

Cocoanut	**milk**	**may**	**be**	**used**	**instead**	**of**	**stock**	**.**
椰子	牛奶	可能	是	用过的	反而	的	库存	.

可以用椰奶代替高汤。

['mʌt(ə)n] — [kʊkt]

MUTTON	**—**	**COOKED**
羊肉	—	煮熟

熟羊肉

[waɪl] ['mʌt(ə)n] [biˈlɔŋz] [tuː; tə][ðə; ði] [red] [miːts] ,

While	**mutton**	**belongs**	**to**	**the**	**red**	**meats**	**,**
尽管	羊肉	属于	到	这	红色的	肉类	,

羊肉属于红肉，

[wen] ['kerfəli] [kʊkt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] ['meni] [weɪz] [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [wʊd] [juːz] ['tʃɪkɪn]

when	**carefully**	**cooked**	**it**	**may**	**be**	**used**	**in**	**many**	**ways**	**in**	**which**	**you**	**would**	**use**	**chicken**
什么时候	小心	煮熟	它	可能	是	用过的	在	许多	方式	在	哪个	你	会	使用	鸡

[ɔːr] [viːl] .

or	**veal**	**.**
或者	小牛肉	.

只要烹饪得当，它的用途可以像鸡肉或小牛肉一样广泛。

['keipəz][ænd; ənd][tə'meɪtoʊ] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [slaɪt] ['fleɪvərɪŋ] [ʌv; əv][mɪnt] ,

Capers	**and**	**tomato**	**,**	**with**	**a**	**slight**	**flavoring**	**of**	**mint**	**,**
刺山柑	和	番茄	,	和	一个	轻微	调味	的	薄荷	,

酸豆和番茄，略带薄荷味。

[ɑːr; ər] [mɔːr] [ə'griːəb(ə)l] [wɪð; wɪθ]['mʌt(ə)n] [ðæn; ðən][wɪð; wɪθ]['ɔːlmoʊst]['eni] ['ʌðər] [miːts] .

are	**more**	**agreeable**	**with**	**mutton**	**than**	**with**	**almost**	**any**	**other**	**meats**	**.**
是	更多的	同意	和	羊肉	比	和	几乎	任何	其他	肉类	.

与羊肉的搭配比与几乎任何其他肉类的搭配都更协调。

['bɑːbəˌtiː]

Bobotee
博博蒂

博博蒂

[tʃɑːp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [koʊld] [bɔɪld] ['mʌt(ə)n][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][paɪnt] .

Chop	**sufficient**	**cold**	**boiled**	**mutton**	**to**	**make**	**a**	**pint**	**.**
劈	充足的	寒冷的	煮沸	羊肉	到	制作	一个	品脱	.

将足够多的冷煮羊肉切碎，制成一品脱。

[pʊt] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn]['ʌnjən] [slaɪst] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ;

Put	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**and**	**one**	**onion**	**sliced**	**into**	**a**	**saucepan**	**;**
放	二	汤匙	的	黄油	和	一	洋葱	切片	进入	一个	平底锅	;

将两汤匙黄油和切片的洋葱放入平底锅中；

[stɜːr][ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʌnjən][ɪz] ['slaɪtli] [braʊn] ;

stir	**until**	**the**	**onion**	**is**	**slightly**	**brown**	**;**
搅拌	直到	这	洋葱	是	轻微地	棕色的	;

搅拌至洋葱略呈褐色；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] [ɔːr][mɪlk][ænd; ənd] [fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [bred]

then	**add**	**a**	**half**	**pint**	**of**	**stock**	**or**	**milk**	**and**	**four**	**tablespoonfuls**	**of**	**bread**
然后	添加	一个	一半	品脱	的	库存	或者	牛奶	和	四	汤匙	的	面包

[krʌmz] .

crumbs	**.**
面包屑	.

然后加入半品脱高汤或牛奶和四汤匙面包屑。

[stænd] [ðɪs] [ɑːn][ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði] [stoʊv] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] [waɪl] [juː; jʊ] [blæntʃ]

Stand	**this**	**on**	**the**	**back**	**of**	**the**	**stove**	**for**	**about**	**five**	**minutes**	**while**	**you**	**blanch**
站立	这	在	这	后退	的	这	火炉	为了	关于	五	分钟	尽管	你	焯水

[ænd; ənd] [tʃɑːp] [faɪn] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['ɑːməndz] .

and	**chop**	**fine**	**a**	**dozen**	**almonds**	**.**
和	劈	美好的	一个	打	杏仁	.

将它放在炉灶后面静置约五分钟，同时将十二颗杏仁焯水并切碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðiːz] [tuː; tə][ðə; ði] [miːt] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['kɜːri] ['paʊdər] , [ænd; ənd]

Add	**these**	**to**	**the**	**meat**	**,**	**then**	**add**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**curry**	**powder**	**,**	**and**
添加	这些	到	这	肉	,	然后	添加	一个	一茶匙	的	咖喱	粉末	,	和

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

a	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
一个	一茶匙	的	盐	.

将这些食材加入肉中，然后加入一茶匙咖喱粉和一茶匙盐。

[biːt] [θriː] [egz] [ʌn'tɪl] [laɪt] , [stɜːr][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [miːt] , [ðen] [tɜːrn][ðə; ði] [hoʊl] ['ɪntuː]

Beat	**three**	**eggs**	**until**	**light**	**,**	**stir**	**them**	**into**	**the**	**meat**	**,**	**then**	**turn**	**the**	**whole**	**into**
打	三	鸡蛋	直到	光	,	搅拌	他们	进入	这	肉	,	然后	转动	这	所有的	进入

[ðə; ði] ['sɔːspæn] .

the	**saucepan**	**.**
这	平底锅	.

将三个鸡蛋打至蓬松，拌入肉中，然后将所有食材倒入平底锅中。

[rʌb] [ðə; ði] ['bɑ:təm] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [fɜ:rst] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [kloʊv] [ʌv; əv] ['gɑ:rlɪk] ,

Rub	the	bottom	of	the	baking	dish	first	with	a	clove	of	garlic	,
擦	这	底部	的	这	烘烤	盘子	第一的	和	一个	丁香	的	蒜	,

先用一瓣蒜擦拭烤盘底部，

[ðen] ['sprɪŋk(ə)l] ['oʊvər] [ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['leмən] [dʒu:s] [ænd; ənd] [pʊt] [hɪr] [ænd; ənd] [ðer; ðər]

then	sprinkle	over	a	tablespoonful	of	lemon	juice	and	put	here	and	there
然后	撒	超过	一个	一汤匙	的	柠檬	汁	和	放	这里	和	那里

[ə; eɪ] [fju:] ['bɪts] [ʌv; əv] ['bʌtər] ;

a	few	bits	of	butter	;
一个	很少	比特	的	黄油	;

然后撒上一汤匙柠檬汁，再放上几块黄油；

[pʊt] [ɑ:n] [ðɪs] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] .

put	on	this	the	mixture	,	and	bake	in	a	quick	oven	twenty	minutes	.
放	在	这	这	混合物	,	和	烤	在	一个	快的	烤箱	二十	分钟	.

将混合物涂抹在上面，放入烤箱快速烘烤二十分钟。

[sɜ:rv] [ɪn] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [beɪkt] , [ænd; ənd] [pæs] [wɪð; wɪθ] [ˌaɪ 'ti:] [pleɪn] [bɔɪld] [raɪs] .

Serve	in	the	dish	in	which	it	is	baked	,	and	pass	with	it	plain	boiled	rice	.
服务	在	这	盘子	在	哪个	它	是	烘焙	,	和	经过	和	它	清楚的	煮沸	米	.

用烘烤的烤盘盛装，配白米饭食用。

[bu:dɪnz]

Boudins
布丹斯

布丹斯

[tʃɑ:p] [sə'fɪʃ(ə)nt] [koʊld] [kʊkt] ['mʌt(ə)n] [tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [paɪnt] .

Chop	sufficient	cold	cooked	mutton	to	make	a	pint	.
劈	充足的	寒冷的	煮熟	羊肉	到	制作	一个	品脱	.

将足够多的冷熟羊肉切碎，制成一品脱。

[pʊt] [ə; eɪ] [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [stɑ:k] ,

Put	a	half	cup	of	stock	,
放	一个	一半	杯子	的	库存	,

放入半杯高汤，

[tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] .

two	tablespoonfuls	of	bread	crumbs	and	a	tablespoonful	of	butter	over	the	fire	.
二	汤匙	的	面包	面包屑	和	一个	一汤匙	的	黄油	超过	这	火	.

在火上放入两汤匙面包屑和一汤匙黄油。

[wen] [hɑ:t] , [teɪk] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] , [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [mi:t] [ænd; ənd] [θri:] [egz] [wel] ['bi:tn] ;

When	hot	,	take	from	the	fire	,	add	the	meat	and	three	eggs	well	beaten	;
什么时候	热的	,	拿	从	这	火	,	添加	这	肉	和	三	鸡蛋	出色地	被打败	;

锅热后，从火上移开，加入肉和三个打散的鸡蛋；

[ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [sɔ:lt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] .

add	a	teaspoonful	of	salt	and	a	dash	of	pepper	.
添加	一个	一茶匙	的	盐	和	一个	短跑	的	胡椒	.

加入一茶匙盐和少许胡椒粉。

[pʊt] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] ['ɪntu:] [gri:st] ['kʌstərd] [kʌps] , [stænd] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] [hæf] [fɪld] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] ,

Put	the	mixture	into	greased	custard	cups	,	stand	in	a	baking	pan	half	filled	with	boiling	water	,
放	这	混合物	进入	涂油	蛋奶冻	杯子	,	站立	在	一个	烘烤	平底锅	一半	已填	和	沸腾	水	,

将混合物倒入抹了油的布丁杯中，放在装有半杯沸水的烤盘中。

[ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] [ˌfɪf'ti:n] [tu:; tə] ['twenti] ['mɪnɪts] .

and	cook	in	a	moderate	oven	fifteen	to	twenty	minutes	.
和	厨师	在	一个	缓和	烤箱	十五	到	二十	分钟	.

用中等温度的烤箱烤十五到二十分钟。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [sɔ:s] [beɪ.ʃə'mel] .

Serve	with	sauce	Béchamel	.
服务	和	酱	贝夏梅尔	.

佐以白汁食用。

[ðə; ði] ['bɑ:təm] [ʌv; əv][ðə; ði] [kʌps] [meɪ] [bi:; bi] ['gɑ:nɪʃt] [wɪð; wɪθ] [tʃɑ:pt] ['mʌʃrʊmz] , ['keipəz] , [ɔ:r]

The	bottom	of	the	cups	may	be	garnished	with	chopped	mushrooms	,	capers	,	or
这	底部	的	这	杯子	可能	是	装饰	和	切碎	蘑菇	,	刺山柑	,	或者

[tʃɑ:pt] [t'rʌflz] ,

chopped	truffles	,
切碎	松露	,

杯底可以撒上切碎的蘑菇、刺山柑或切碎的松露作为装饰。

[ɔ:r] ['dʌstɪd] ['θɪkli] [wɪð; wɪθ] [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli] .

or	dusted	thickly	with	chopped	parsley	.
或者	掸去灰尘	浓密	和	切碎	香菜	.

或者撒上厚厚一层切碎的欧芹。

[klɒps]

Klopps
克洛普

克洛普

[tʃɑ:p] [sə'fɪʃ(ə)nt] [koʊld] [bɔɪld] ['mʌt(ə)n] [tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ][paɪnt] ;

Chop	sufficient	cold	boiled	mutton	to	make	a	pint	;
劈	充足的	寒冷的	煮沸	羊肉	到	制作	一个	品脱	;

将足够多的冷煮羊肉切碎，制成一品脱；

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ˌaɪ 'ti:][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [waɪt] [ʌv; əv] [eg]

add	to	it	a	half	pint	of	bread	crumbs	and	sufficient	white	of	egg
添加	到	它	一个	一半	品脱	的	面包	面包屑	和	充足的	白色的	的	蛋

[tu:; tə][baɪnd][ðə; ði] [hoʊl] [tə'geðər] ;

to	bind	the	whole	together	;
到	绑定	这	所有的	一起	;

加入半品脱面包屑和足够的蛋清，使所有材料粘合在一起；

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] [waɪt] ['pepər] .

add	a	teaspoonful	of	salt	and	a	dash	of	white	pepper	.
添加	一个	一茶匙	的	盐	和	一个	短跑	的	白色的	胡椒	.

加入一茶匙盐和少许白胡椒粉。

[fɔ:rm]['ɪntu:][bɔ:lz][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔ:lnʌts] ; [drɑ:p]['ɪntu:][ə; eɪ]['ket(ə)l][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] ;

Form	into	balls	the	size	of	English	walnuts	;	drop	into	a	kettle	of	boiling	water	;
形式	进入	球	这	尺寸	的	英语	核桃	;	降低	进入	一个	壶	的	沸腾	水	;

搓成核桃大小的球状；放入沸水中；

[pʊl] [ðə; ði]['ket(ə)l][tu:; tə][wʌn][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['faɪər] [wer] [ˌaɪ 'ti:]['kænɑ:t] ['pɑ:səbli] [bɔɪl] ,

pull	the	kettle	to	one	side	of	the	fire	where	it	cannot	possibly	boil	,
拉	这	壶	到	一	边	的	这	火	在哪里	它	不能	可能	熬	,

把水壶拉到火堆的一侧，那里水不可能烧开。

[ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði] [klɒps] ['sloʊli] [fɔ:r; fər][faɪv][ɔ:r][sɪks] ['mɪnɪts] .

and	cook	the	klopps	slowly	for	five	or	six	minutes	.
和	厨师	这	克洛普	缓慢地	为了	五	或者	六	分钟	.

将鱼块慢煮五六分钟。

[wen] [dʌn] [ðeɪ] [wɪl] [floʊt] [ɑːn][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] .

When	done	they	will	float	on	the	surface	.
什么时候	完毕	他们	将要	漂浮	在	这	表面	.

完成后它们会漂浮在水面上。

[lɪft] , [dreɪn] ['kerfəli] , [pʊt][ɑːn][tuː; tə][ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] , [pɔːr] ['oʊvər] [kriːm] ['seləri] [ɔːr] [kriːm]

Lift	,	drain	carefully	,	put	on	to	a	heated	dish	,	pour	over	cream	celery	or	cream
举起	,	流走	小心	,	放	在	到	一个	加热	盘子	,	倒	超过	奶油	芹菜	或者	奶油

['ɔɪstər] [sɔːs] ,

oyster	sauce	,
牡蛎	酱	,

捞出沥干水分，放在加热过的盘子里，淋上奶油芹菜酱或奶油蚝油。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ðem; ðəm] ['piːz] [ænd; ənd] [bɔɪld] [raɪs] .

and	serve	with	them	peas	and	boiled	rice	.
和	服务	和	他们	豌豆	和	煮沸	米	.

配菜包括豌豆和米饭。

['kɜːri] [ʌv; əv]['mʌt(ə)n]

Curry	of	Mutton
咖喱	的	羊肉

羊肉咖喱

[pʊt] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn] [slaɪst] ['ʌnjən]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn] ;

Put	two	tablespoonfuls	of	butter	and	one	sliced	onion	into	a	pan	;
放	二	汤匙	的	黄油	和	一	切片	洋葱	进入	一个	平底锅	;

在平底锅里放入两汤匙黄油和一个切好的洋葱；

[kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʌnjən][ɪz] ['pɜːrfɪktli] ['tendər] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kloʊv][ʌv; əv]['gɑːrlɪk] [mæʃt] ,

cook	slowly	until	the	onion	is	perfectly	tender	;	add	one	clove	of	garlic	mashed	,
厨师	缓慢地	直到	这	洋葱	是	完美	投标	;	添加	一	丁香	的	蒜	捣碎	,

慢火煮至洋葱完全软烂；加入一瓣捣碎的蒜瓣，

[ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['kɜːri] ['paʊdər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['tɜːrmərɪk] ; [mɪks]

a	teaspoonful	of	curry	powder	and	a	teaspoonful	of	turmeric	;	mix
一个	一茶匙	的	咖喱	粉末	和	一个	一茶匙	的	姜黄	;	混合

['θɜːrəli] ,

thoroughly	,
彻底	,

一茶匙咖喱粉和一茶匙姜黄粉；充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] , [ɔːr] , ['betər] , ['kəukəˌnʌt][mɪlk] ; [stɜːr][ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,

add	a	half	pint	of	stock	,	or	,	better	,	cocoanut	milk	;	stir	until	boiling	,
添加	一个	一半	品脱	的	库存	,	或者	,	更好的	,	椰子	牛奶	;	搅拌	直到	沸腾	,

加入半品脱高汤，或者更好的选择是椰奶；搅拌至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][koʊld] [kʊkt] ['mʌt(ə)n] [tʃɑːpt] [faɪn] ; [hiːt] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]

add	one	quart	of	cold	cooked	mutton	chopped	fine	;	heat	thoroughly	,	add	a
添加	一	夸脱	的	寒冷的	煮熟	羊肉	切碎	美好的	;	热	彻底	,	添加	一个

['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] ,

tablespoonful	of	lemon	juice	,
一汤匙	的	柠檬	汁	,

加入一夸脱切碎的冷熟羊肉；彻底加热，加入一汤匙柠檬汁，

[ænd; ənd] [pɔːr] [æt; ət][wʌns]['ɪntuː][ə; eɪ] ['plætər] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs] .

and	pour	at	once	into	a	platter	that	has	been	garnished	with	boiled	rice	.
和	倒	在	一次	进入	一个	拼盘	那	有	到过	装饰	和	煮沸	米	.

立即倒入铺有米饭的盘子里。

['mʌt(ə)n][wɪð; wɪθ]['æntʃoʊvi]

Mutton	with	Anchovy
羊肉	和	凤尾鱼

羊肉配凤尾鱼

[tʃɑːp] [səˈfɪʃ(ə)nt] [koʊld] [bɔɪld] [ˈmʌt(ə)n] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn] [paɪnt] ; [mæʃ] [faɪn] [θriː] [ˈæntʃoʊviz] .

Chop	**sufficient**	**cold**	**boiled**	**mutton**	**to**	**make**	**one**	**pint**	**;**	**mash**	**fine**	**three**	**anchovies**	**.**
劈	充足的	寒冷的	煮沸	羊肉	到	制作	一	品脱	；	捣碎	美好的	三	凤尾鱼	.

将足够多的冷煮羊肉切碎，制成一品脱；将三条凤尾鱼捣成泥。

[pʊt] [tuː] [ˈteɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈsɔːspæn] , [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [slaɪst] [ˈʌnjən] ,

Put	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**into**	**a**	**saucepan**	**,**	**add**	**one**	**sliced**	**onion**	**,**
放	二	汤匙	的	黄油	进入	一个	平底锅	,	添加	一	切片	洋葱	,

在平底锅中放入两汤匙黄油，加入一个切片的洋葱，

[kʊk] [ʌnˈtɪl][ðə; ði][ˈʌnjən][ɪz][sɔːft][ænd; ənd] [ˈjeloʊ] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv][ˈgɑːrlɪk] [mæʃt] ,

cook	**until**	**the**	**onion**	**is**	**soft**	**and**	**yellow**	**,**	**add**	**a**	**clove**	**of**	**garlic**	**mashed**	**,**
厨师	直到	这	洋葱	是	柔软的	和	黄色的	,	添加	一个	丁香	的	蒜	捣碎	,

将洋葱炒至软黄，加入一瓣捣碎的蒜。

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [ðɪs] [ðə; ði] [ˈæntʃoʊviz] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] ; [ˈsɪmər] [ˈdʒentli][fɔːr; fər]

add	**to**	**this**	**the**	**anchovies**	**and**	**a**	**half**	**pint**	**of**	**stock**	**;**	**simmer**	**gently**	**for**
添加	到	这	这	凤尾鱼	和	一个	一半	品脱	的	库存	；	煨	轻轻地	为了

[ˌfɪfˈtiːn] [ˈmɪnɪts] ,

fifteen	**minutes**	**,**
十五	分钟	,

加入凤尾鱼和半品脱高汤；小火慢炖十五分钟，

[ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

and	**press**	**through**	**a**	**sieve**	**.**
和	按	通过	一个	筛	.

然后用筛子压榨。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ˈkeipəz] , [tuː] [ɔːr] [θriː] [liːvz] [ʌv; əv] [mɪnt] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn]

Add	**a**	**tablespoonful**	**of**	**capers**	**,**	**two**	**or**	**three**	**leaves**	**of**	**mint**	**that**	**have**	**been**
添加	一个	一汤匙	的	刺山柑	,	二	或者	三	树叶	的	薄荷	那	有	到过

[bruːzd] ,

bruised	**,**
瘀伤	,

加入一汤匙刺山柑，两三片揉碎的薄荷叶，

[ænd; ənd][ðə; ði][ˈmʌt(ə)n] [tʃɑːpt] [faɪn] .

and	**the**	**mutton**	**chopped**	**fine**	**.**
和	这	羊肉	切碎	美好的	.

羊肉被切成了细末。

[hiːt] [ˈoʊvər] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər][fɔːr; fər] [ˌfɪfˈtiːn] [ˈmɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] [skwer] [ʌv; əv] [ˈtoʊstɪd]

Heat	**over**	**boiling**	**water**	**for**	**fifteen**	**minutes**	**,**	**and**	**serve**	**on**	**squares**	**of**	**toasted**
热	超过	沸腾	水	为了	十五	分钟	,	和	服务	在	正方形	的	烤过的

[bred] .

bread	**.**
面包	.

隔水加热十五分钟，然后放在烤面包片上食用。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [pleɪn] [ɔːr][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] [piːs] [meɪ] [biː; bi] [kæpt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

This	**may**	**be**	**served**	**plain**	**or**	**the**	**top**	**of**	**each**	**piece**	**may**	**be**	**capped**	**with**	**a**
这	可能	是	服务	清楚的	或者	这	顶部	的	每个	片	可能	是	封顶	和	一个

[ˈkerfəli] [poʊtʃt] [eg] .

carefully	**poached**	**egg**	**.**
小心	偷猎	蛋	.

这道菜可以原味食用，也可以在每块菜的顶部放一个精心煮熟的水煮蛋。

[pɪˈlaʊ]

Pilau
抓饭

皮劳

[kʌt] ['ɪntuː]['bɪts]['eni] ['piːsɪz] [ʌv; əv][koʊld] [kʊkt] ['mʌt(ə)n] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ,

Cut	**into**	**bits**	**any**	**pieces**	**of**	**cold**	**cooked**	**mutton**	**;**	**put**	**them**	**into**	**a**	**saucepan**	**,**
切	进入	比特	任何	件	的	寒冷的	煮熟	羊肉	;	放	他们	进入	一个	平底锅	,

将任何冷的熟羊肉块切成小块，放入平底锅中。

['kʌvər][wɪð; wɪθ]['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['greɪtɪd]['ʌnjən] , [ə; eɪ][beɪ] [liːf] [ænd; ənd] [tuː] [ɔːr] [θriː]

cover	**with**	**water**	**,**	**add**	**a**	**grated**	**onion**	**,**	**a**	**bay**	**leaf**	**and**	**two**	**or**	**three**
覆盖	和	水	,	添加	一个	磨碎的	洋葱	,	一个	湾	叶子	和	二	或者	三

['kɑːrdəməm] [siːdz] .

cardamom	**seeds**	**.**
小豆蔻	种子	.

加水没过食材，加入磨碎的洋葱、一片月桂叶和两三粒豆蔻籽。

['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][ə; eɪ][hæf][kʌp][ʌv; əv][raɪs] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] ['kerfəli] [wɑːʃt] ;

Sprinkle	**over**	**a**	**half**	**cup**	**of**	**rice**	**that**	**has**	**been**	**carefully**	**washed**	**;**
撒	超过	一个	一半	杯子	的	米	那	有	到过	小心	洗过	;

撒上半杯洗净的大米;

['kʌvər][ðə; ðɪ]['ket(ə)l][ænd; ənd] ['sɪmər] ['sloʊli] [ʌn'tɪl][ðə; ðɪ][raɪs][ɪz]['tendər] .

cover	**the**	**kettle**	**and**	**simmer**	**slowly**	**until**	**the**	**rice**	**is**	**tender**	**.**
覆盖	这	壶	和	煨	缓慢地	直到	这	米	是	投标	.

盖上锅盖，小火慢煮至米饭软糯。

[dɪʃ] [ðə; ðɪ]['mʌt(ə)n] , ['pʊtɪŋ] [ðə; ðɪ][raɪs]['oʊvər][ðə; ðɪ][tɑːp] ,

Dish	**the**	**mutton**	**,**	**putting**	**the**	**rice**	**over**	**the**	**top**	**,**
盘子	这	羊肉	,	推杆	这	米	超过	这	顶部	,

将羊肉盛入盘中，盖上米饭。

['kʌvər][ðə; ðɪ] [hoʊl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['naɪsli] [meɪd] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] , [ænd; ənd][send][æt; ət][wʌns][tuː; tə]

cover	**the**	**whole**	**with**	**a**	**nicely**	**made**	**tomato**	**sauce**	**,**	**and**	**send**	**at**	**once**	**to**
覆盖	这	所有的	和	一个	很好	制成	番茄	酱	,	和	发送	在	一次	到

[ðə; ðɪ] ['teɪbl] .

the	**table**	**.**
这	桌子	.

用精心制作的番茄酱汁覆盖整个菜肴，然后立即上桌。

['mʌt(ə)n]['sæləd]

Mutton	**Salad**
羊肉	沙拉

羊肉沙拉

['eni] ['piːsɪz] [ʌv; əv][koʊld] - ['roʊstɪd] [ɔːr] [bɔɪld] ['mʌt(ə)n] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] ['ɪntuː][daɪs][ænd; ənd] [juːst]

Any	**pieces**	**of**	**cold**	**-**	**roasted**	**or**	**boiled**	**mutton**	**may**	**be**	**cut**	**into**	**dice**	**and**	**used**
任何	件	的	寒冷的	-	烤	或者	煮沸	羊肉	可能	是	切	进入	骰子	和	用过的

[fɔːr; fər][æn; ən]['ɔːrd(ə)neri]['mʌt(ə)n]['sæləd] .

for	**an**	**ordinary**	**mutton**	**salad**	**.**
为了	一个	普通的	羊肉	沙拉	.

任何冷烤或煮熟的羊肉块都可以切成丁，用来做普通的羊肉沙拉。

[æt; ət] ['sɜːrvɪŋ] [taɪm] [ə'reɪndʒ] [ðɪs] ['niːtli] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] , [ɔːr]['eni][ək'sesəb(ə)l] [griːn] ;

At	**serving**	**time**	**arrange**	**this**	**neatly**	**on**	**lettuce**	**leaves**	**,**	**or**	**any**	**accessible**	**green**	**;**
在	服务	时间	安排	这	整齐地	在	莴苣	树叶	,	或者	任何	可访问	绿色的	;

食用时，将其整齐地摆放在生菜叶或其他任何方便取用的绿色蔬菜上;

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ,

season	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**
季节	和	盐	和	胡椒	,

用盐和胡椒调味。

[ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] [tuː; tə] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] [ə; eɪ]

and	cover	with	mayonnaise	dressing	to	which	has	been	added	a
和	覆盖	和	蛋黄酱	敷料	到	哪个	有	到过	额外	一个

['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['keipəz] .

tablespoonful	of	capers	.
一汤匙	的	刺山柑	.

淋上蛋黄酱，蛋黄酱中加入了一汤匙刺山柑。

[wer] ['seləri] , ['letɪs] [ɔːr] ['ʌðər] [freʃ] [griːnz] ['kænɑːt] [biː; bi] [prəʊ'kjʊəd] ,

Where	celery	,	lettuce	or	other	fresh	greens	cannot	be	procured	,
在哪里	芹菜	,	莴苣	或者	其他	新鲜的	青菜	不能	是	采购	,

如果无法获得芹菜、生菜或其他新鲜绿叶蔬菜，

[kænd] [ə'spærəgəs] [meɪ] [biː; bi] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['mʌt(ə)n] [ɔːr] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [ˌaɪ 'tiː]

canned	asparagus	may	be	mixed	with	the	mutton	or	may	be	served	with	it
罐装	芦笋	可能	是	混合	和	这	羊肉	或者	可能	是	服务	和	它

[æz; əz] [ə; eɪ] ['gɑːrnɪʃ] ;

as	a	garnish	;
作为	一个	装饰	;

罐装芦笋可以与羊肉混合食用，也可以作为羊肉的配菜;

['gɪvɪŋ] [æn; ən] [ɪk'siːdɪŋli] [ə'griːəb(ə)l] [ə'kʌmpənimənt] .

giving	an	exceedingly	agreeable	accompaniment	.
给予	一个	非常	同意	伴奏	.

提供了极其悦耳的伴奏。

[wer] [ə'spærəgəs] ['kænɑːt] [biː; bi] [əb'teɪnd] , [ə; eɪ] [kæn; kən] [ʌv; əv] ['piːz] [meɪ] [biː; bi] [dreɪnd] , [wɑːʃt]

Where	asparagus	cannot	be	obtained	,	a	can	of	peas	may	be	drained	,	washed
在哪里	芦笋	不能	是	获得	,	一个	能	的	豌豆	可能	是	排水	,	洗过

,

,

,

如果买不到芦笋，可以用一罐豌豆代替，沥干水分，洗净即可。

[dreɪnd] [ə'gen] , [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['mʌt(ə)n] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði]

drained	again	,	and	added	to	the	mutton	before	it	is	mixed	with	the
排水	再次	,	和	额外	到	这	羊肉	前	它	是	混合	和	这

['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] ,

mayonnaise	dressing	,
蛋黄酱	敷料	,

再次沥干水分，然后加入羊肉中，再与蛋黄酱混合。

[ɔːr] [ðə; ði] ['mʌt(ə)n] [meɪ] [biː; bi] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd] [fɪld] ['ɪntuː] [tə'meɪtoʊz] [ðæt]

or	the	mutton	may	be	mixed	with	mayonnaise	and	filled	into	tomatoes	that
或者	这	羊肉	可能	是	混合	和	蛋黄酱	和	已填	进入	西红柿	那

[hæv; həv] [bɪn] [piːld] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['sɛntɚz, 'sɛnɚz] [skuːpt] [aʊt] .

have	been	peeled	and	the	centers	scooped	out	.
有	到过	去皮	和	这	中心	抢先报道	出去	.

或者，可以将羊肉与蛋黄酱混合，填入去皮挖空的西红柿中。

[stænd] [iːtʃ] [ɑːn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [nest] [ʌv; əv] ['letɪs] [liːvz] [ɔːr] [ɑːn] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ʌv; əv] [kres] ,

Stand	each	on	a	little	nest	of	lettuce	leaves	or	on	a	bunch	of	cress	,
站立	每个	在	一个	小的	巢	的	莴苣	树叶	或者	在	一个	束	的	豆瓣菜	,

将它们分别放在一小堆生菜叶上或一束豆瓣菜上。

[ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [ðə; ði] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] ['keipəz] .

and	garnish	the	top	with	capers	.
和	装饰	这	顶部	和	刺山柑	.

最后撒上刺山柑作为装饰。

[frentʃ] [læm] [stuː]
French Lamb Stew
法语 羊肉 炖

法式炖羊肉

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['bɪts][ʌv; əv][koʊld][left] - ['oʊvər] [læm] [ɔːr]['mʌt(ə)n][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [griːn] ['piːz] [wʌn]
1 quart of bits of cold left - over lamb or mutton 1 pint of green peas 1
1 夸脱 的 比特 的 寒冷的 左边 - 超过 羊肉 或者 羊肉 1 品脱 的 绿色的 豌豆 1
[kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər][θriː] [stɔːks] [ʌv; əv] [mɪnt] [wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv]['ʌnjən] [dʒuːs][wʌn] ['tispʊn,fʊl]
quart of water 3 stalks of mint 1 teaspoonful of onion juice 1 teaspoonful
夸脱 的 水 3 茎 的 薄荷 1 一茶匙 的 洋葱 汁 1 一茶匙
[ʌv; əv][sɔːlt][wʌn] ['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['pepər]
of salt 1 saltspoonful of pepper
的 盐 1 一勺盐 的 胡椒

1夸脱冷羊肉碎，1品脱青豆，1夸脱水，3根薄荷，1茶匙洋葱汁，1茶匙盐，1茶匙胡椒粉

[pʊt][ðə; ði] [læm] , ['wɔːtər][ænd; ənd][ɔːl][ðə; ði] ['siːzənɪŋ] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] .
Put the lamb , water and all the seasoning into a saucepan .
放 这 羊肉 , 水 和 全部 这 调料 进入 一个 平底锅 .

将羊肉、水和所有调味料放入平底锅中。

[ʃel] [ænd; ənd] [wɑːʃ] [ðə; ði] ['piːz] , [pʊt][ðem; ðəm]['oʊvər][ðə; ði][tɑːp] ,
Shell and wash the peas , put them over the top ,
壳 和 洗 这 豌豆 , 放 他们 超过 这 顶部 ,

将豌豆去壳洗净，放在上面。

['kʌvər][ðə; ði][pæn][ænd; ənd] [brɪŋ] ['kwɪkli] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [lɪft][ðə; ði][lɪd] ,
cover the pan and bring quickly to a boil , lift the lid ,
覆盖 这 平底锅 和 带来 迅速地 到 一个 熬 , 举起 这 盖 ,

盖上锅盖，快速煮沸，然后揭开锅盖。

[ænd; ənd][bɔɪl]['ræpɪdli] ['twenti] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['piːz] [ɑːr; ər]['tendər] .
and boil rapidly twenty minutes until the peas are tender .
和 熬 快速 二十 分钟 直到 这 豌豆 是 投标 .

快速煮沸二十分钟，直到豌豆变软。

[rʌb] [tə'geðər] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər] , [stɜːr][ðem; ðəm] ['kerfəli] ['ɪntuː][ðə; ði] [stuː] ,
Rub together the butter and flour , stir them carefully into the stew ,
擦 一起 这 黄油 和 面粉 , 搅拌 他们 小心 进入 这 炖 ,

将黄油和面粉搓揉在一起，小心地拌入炖菜中。

[brɪŋ] [ə'gen] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
bring again to boiling point and serve .
带来 再次 到 沸腾 观点 和 服务 .

再次煮沸后即可食用。

[læm] [stuː] [wɪð; wɪθ] [tə'meɪtoʊz]
Lamb Stew with Tomatoes
羊肉 炖 和 西红柿

番茄炖羊肉

['fɑːloʊ] [ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi] , ['juːzɪŋ][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [streɪnd] [tə'meɪtoʊz][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ə; eɪ]
Follow the preceding recipe , using a quart of strained tomatoes in place of a
跟随 这 前 食谱 , 使用 一个 夸脱 的 紧张 西红柿 在 地方 的 一个
[kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər] .
quart of water .
夸脱 的 水 .

按照前面的食谱，用一夸脱滤干的番茄代替一夸脱水。

['tʃɪkɪn] — [ˌʌn'kʊkt]
CHICKEN — UNCOOKED
鸡 — 生

生鸡肉

[ɪn] ['pɜːrtʃəsɪŋ] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [fɔːr; fər] ['tɪmbəl] , [sɪ'lekt] [ə; eɪ][lɑːrdʒ][wʌn] , [bʌt; bət][nɑːt][æn; ən][oʊld]

In	purchasing	a	chicken	for	timbale	,	select	a	large	one	,	but	not	an	old
在	购买	一个	鸡	为了	定音鼓	,	选择	一个	大的	一	,	但	不是	一个	老的

[faʊl] .

fowl	.
鸡	.

买鸡做蒂姆巴尔时，要选个头大的，但不要选老鸡。

['æftər][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [hæz; həz] [bɪn] [drɔːn] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [waɪt] [miːt] , [wɪtʃ] [ɪz] [juːst] [ˌʌn'kʊkt]

After	the	chicken	has	been	drawn	,	remove	the	white	meat	,	which	is	used	uncooked
后	这	鸡	有	到过	绘制	,	消除	这	白色的	肉	,	哪个	是	用过的	生

[fɔːr; fər][tim'baːliz] .

for	timbales	.
为了	定音鼓	.

鸡肉取出后，将白肉取出，白肉是生的，用来做蒂姆巴莱饼。

[ðə; ði][dɑːrk] [miːt] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [æt; ət][wʌns][ænd; ənd]['juːtəˌlaɪzd][fɔːr; fər] [buːdɪnz] , [krəu'kets] ,

The	dark	meat	may	be	cooked	at	once	and	utilized	for	boudins	,	croquettes	,
这	黑暗的	肉	可能	是	煮熟	在	一次	和	利用	为了	血肠	,	炸丸子	,

深色肉可以一次性煮熟，用来制作血肠、炸丸子等。

['sæləd] , ['sesɪls] , [kriːmd] [hæʃ] , [ɔːr] [sɜːrvd] [ɑːn] [toʊst] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] [ˌbɔɹdə'leɪz] ,

salad	,	cecils	,	creamed	hash	,	or	served	on	toast	with	sauce	Bordelaise	,
沙拉	,	塞西尔	,	奶油	哈希	,	或者	服务	在	吐司	和	酱	波尔多	,

沙拉、芹菜、奶油土豆泥，或配波尔多酱汁的吐司，

[ɔːr] [juːst] [ɪn] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [nekst] [deɪ] .

or	used	in	chafing	dish	next	day	.
或者	用过的	在	摩擦	盘子	下一个	天	.

或者第二天放在保温餐盘里食用。

[ɔːr] [ɪf] [juː; jʊ] [prɪ'fɜːr] [tuː; tə] [juːz] [ˌaɪ 'tiː] [rɔː] , ['dev(ə)l] [ðə; ði] [legz] [ænd; ənd] [juːz] [ðə; ði] [boʊnz] [fɔːr; fər]

Or	if	you	prefer	to	use	it	raw	,	devil	the	legs	and	use	the	bones	for
或者	如果	你	更喜欢	到	使用	它	生的	,	魔鬼	这	腿	和	使用	这	骨头	为了

[suːp] .

soup	.
汤	.

或者，如果你喜欢生吃，可以把鸡腿切成小块，用骨头熬汤。

['tɪmbəl]

Timbale
定音鼓

定音鼓

[tʃɑːp] [faɪn] [ðə; ði] [ˌʌn'kʊkt] [waɪt] [miːt] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] ; [ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [weɪ] [ə; eɪ] [hæf] [paʊnd]

Chop	fine	the	uncooked	white	meat	of	a	chicken	;	this	should	weigh	a	half	pound
劈	美好的	这	生	白色的	肉	的	一个	鸡	;	这	应该	称重	一个	一半	磅

.

:
.

将生鸡的白肉剁碎；这块鸡肉应该重半磅。

[ðen] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] [spuːn] [ə'genst] [ðə; ði] [saɪd] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [boʊl]

Then	rub	it	with	the	back	of	a	wooden	spoon	against	the	side	of	a	bowl
然后	擦	它	和	这	后退	的	一个	木制的	勺子	反对	这	边	的	一个	碗

[ʌn'tɪl] ['pɜːrfɪktli] [smuːð] .

until	perfectly	smooth	.
直到	完美	光滑的	.

然后用木勺背面在碗边摩擦，直到表面完全光滑。

[pʊt] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [waɪt] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] ;

Put	**one**	**cup**	**of**	**white**	**bread**	**crumbs**	**and**	**a**	**half**	**cup**	**of**	**milk**	**over**	**the**	**fire**	**;**
放	一	杯子	的	白色的	面包	面包屑	和	一个	一半	杯子	的	牛奶	超过	这	火	;

将一杯白面包屑和半杯牛奶放在火上加热；

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ; [wen] [koʊld] , [rʌb] [ðɪs] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [miːt] ,

stir	**until**	**boiling**	**;**	**when**	**cold**	**,**	**rub**	**this**	**thoroughly**	**with**	**the**	**meat**	**,**
搅拌	直到	沸腾	;	什么时候	寒冷的	,	擦	这	彻底	和	这	肉	,

搅拌至沸腾；冷却后，将此酱汁均匀涂抹在肉上。

[ænd; ənd] [pres] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [æn; ən] ['ɔːrd(ə)neri] ['flaʊər] [sɪv] .

and	**press**	**it**	**through**	**an**	**ordinary**	**flour**	**sieve**	**.**
和	按	它	通过	一个	普通的	面粉	筛	.

然后用普通面粉筛压过。

[stɜːr] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] ['kerfəli] [ðə; ði] [wel] - ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv] [faɪv] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl]

Stir	**into**	**it**	**carefully**	**the**	**well**	**-**	**beaten**	**whites**	**of**	**five**	**eggs**	**,**	**add**	**a**	**teaspoonful**
搅拌	进入	它	小心	这	出色地	-	被打败	白人	的	五	鸡蛋	,	添加	一个	一茶匙

[ʌv; əv] [sɔːlt] ,

of	**salt**	**,**
的	盐	,

小心地将五个鸡蛋打发的蛋白拌入其中，加入一茶匙盐，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] [waɪt] ['pepər] ; [fɪl] ['ɪntuː] [griːst] ['tɪmbəl] [kʌps] ,

a	**dash**	**of**	**white**	**pepper**	**;**	**fill**	**into**	**greased**	**timbale**	**cups**	**,**
一个	短跑	的	白色的	胡椒	;	充满	进入	涂油	定音鼓	杯子	,

撒上少许白胡椒粉；倒入抹了油的烤饼杯中，

[stænd] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [ɔɪld] ['peɪpər] ,

stand	**in**	**a**	**baking**	**pan**	**of**	**boiling**	**water**	**,**	**cover**	**with**	**oiled**	**paper**	**,**
站立	在	一个	烘烤	平底锅	的	沸腾	水	,	覆盖	和	涂油	纸	,

将立式支架放入装有沸水的烤盘中，盖上涂油的纸，

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

改良菜肴(Made-Over Dishes)
第2/4页

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [ˌfɪf'tiːn] [tuː; tə] ['twenti] ['mɪnɪts] .

and	bake	in	a	moderate	oven	fifteen	to	twenty	minutes	.
和	烤	在	一个	缓和	烤箱	十五	到	二十	分钟	.

放入中等温度的烤箱烘烤十五到二十分钟。

[ðə; ði] ['bɔtəms] [ʌv; əv][ðə; ði] [kʌps] [meɪ] [biː; bi] ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] ['trʌfl] , [tʃɑːpt] ['mʌʃrʊmz] ,

The	bottoms	of	the	cups	may	be	garnished	with	chopped	truffle	,	chopped	mushrooms	,
这	底部	的	这	杯子	可能	是	装饰	和	切碎	松露	,	切碎	蘑菇	,

杯底可以撒上切碎的松露、切碎的蘑菇等作为装饰。

[tʃɑːpt] ['pɑːrsli] , [ɔːr] ['naɪsli] [kʊkt] [griːn] ['piːz] .

chopped	parsley	,	or	nicely	cooked	green	peas	.
切碎	香菜	, 或者		很好	煮熟	绿色的	豌豆	.

切碎的欧芹，或者煮熟的青豆。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][tim'baːliz] ['iːðər] [ə; eɪ][pleɪn] [kriːm] [sɔːs] [ɔːr][ə; eɪ] [kriːm] ['mʌʃrʊm] [sɔːs] .

Serve	with	the	timbales	either	a	plain	cream	sauce	or	a	cream	mushroom	sauce	.
服务	和	这	定音鼓	任何一个	一个	清楚的	奶油	酱	或者	一个	奶油	蘑菇	酱	.

可以搭配原味奶油酱或奶油蘑菇酱食用。

['piːz] [ɑːr; ər][ðə; ði]['juːʒuəl] [ə'kʌmpənɪmənt] .

Peas	are	the	usual	accompaniment	.
豌豆	是	这	通常	伴奏	.

豌豆是常见的配菜。

[ɔːr][ðə; ði] ['tɪmbəl] [moʊldz] [meɪ] [biː; bi] [laɪnd] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['mɪkstʃər] , [ænd; ənd][ðə; ði]['sɛntɝz, 'sɛnɝz] [fɪld] [wɪð; wɪθ] [kriːmd] ['mʌʃrʊmz] ;

Or	the	timbale	molds	may	be	lined	with	this	mixture	,	and	the	centers	filled	with	creamed	mushrooms	;
或者	这	定音鼓	模具	可能	是	衬里	和	这	混合物	,	和	这	中心	已填	和	奶油	蘑菇	;

或者，可以在烤饼模具内壁涂抹这种混合物，并在中心填入奶油蘑菇；

[pʊt] [ɪ'nʌf] [ʌv; əv][ðə; ði] ['tɪmbəl] ['mɪkstʃər]['oʊvər][ðə; ði][tɑːp][tuː; tə][hoʊld][ɪn][ðə; ði] ['stʌfɪŋ] ;

put	enough	of	the	timbale	mixture	over	the	top	to	hold	in	the	stuffing	;
放	足够的	的	这	定音鼓	混合物	超过	这	顶部	到	抓住	在	这	馅	;

在馅料上铺上足够的馅料混合物，以固定馅料；

[ðeɪ] [wɪl] [ðen] [biː; bi] [kʊkt] [ænd; ənd] [sɜːrvd] [ɪn][ðə; ði]['juːʒuəl] ['mænər] .

they	will	then	be	cooked	and	served	in	the	usual	manner	.
他们	将要	然后	是	煮熟	和	服务	在	这	通常	方式	.

然后它们将按常规方式烹制和上菜。

['devəld] ['tʃɪkɪn] [legz]

Deviled	Chicken	Legs
魔鬼	鸡	腿

魔鬼鸡腿

['kerfəli] [rɪ'muːv] [ðə; ði][boʊnz][frʌm; frəm][ðə; ði][legz][ʌv; əv][æn; ən] [ˌʌn'kʊkt] ['tʃɪkɪn] .

Carefully	remove	the	bones	from	the	legs	of	an	uncooked	chicken	.
小心	消除	这	骨头	从	这	腿	的	一个	生	鸡	.

小心地将生鸡腿上的骨头剔除干净。

[tuː; tə][ə; eɪ][hæf][kʌp][ʌv; əv] [bred] [krʌmz] [ˌeɪ diː 'diː] [twelv] [tʃɑːpt] ['ɑːməndz] , [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl]

To	a	half	cup	of	bread	crumbs	add	twelve	chopped	almonds	,	two	tablespoonfuls
到	一个	一半	杯子	的	面包	面包屑	添加	十二	切碎	杏仁	,	二	汤匙

[ʌv; əv] ['toʊstɪd] ['piːnjən] [nʌts] ,

of	toasted	piñon	nuts	,
的	烤过的	松子	坚果	,

在半杯面包屑中加入十二颗切碎的杏仁、两汤匙烤过的松子，

[ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] , [ə; eɪ][hæf] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv]

a	tablespoonful	of	parsley	,	a	half	teaspoonful	of	salt	and	a	dash	of
一个	一汤匙	的	香菜	,	一个	一半	一茶匙	的	盐	和	一个	短跑	的

[kaɪ'en] ;

cayenne	;
辣椒	;

一汤匙欧芹碎，半茶匙盐，少许辣椒粉；

['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

moisten	with	two	tablespoonfuls	of	butter	.
濡	和	二	汤匙	的	黄油	.

用两汤匙黄油润湿。

[stʌf] [ðɪs] ['ɪntuː][ðə; ði]['speɪsɪz][frʌm; frəm] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv]['teɪkən][ðə; ði][boʊnz] ,

Stuff	this	into	the	spaces	from	which	you	have	taken	the	bones	,
东西	这	进入	这	空间	从	哪个	你	有	已采取	这	骨头	,

把这些东西塞进你取出骨头的空隙里，

[taɪ][ðə; ði][legz][tɑːp][ænd; ənd]['bɑːtəm][tuː; tə] [kiːp] [ɪn][ðə; ði] ['stʌfɪŋ] .

tie	the	legs	top	and	bottom	to	keep	in	the	stuffing	.
领带	这	腿	顶部	和	底部	到	保持	在	这	馅	.

将腿部的上下两端绑紧，以防止填充物漏出。

[pleɪs] [ðə; ði][boʊnz][frʌm; frəm][ðə; ði]['kɑːrkəs][ʌv; əv][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn][ðə; ði] [suːp] ['ket(ə)l] , ['kʌvər]

Place	the	bones	from	the	carcass	of	the	chicken	in	the	soup	kettle	,	cover
地方	这	骨头	从	这	尸体	的	这	鸡	在	这	汤	壶	,	覆盖

[wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] ,

with	cold	water	,
和	寒冷的	水	,

将鸡骨架上的骨头放入汤锅中，加冷水没过骨头。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði]['wɔːtər] ['riːtʃɪz] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [pleɪs] [ðə; ði][legz][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][boʊnz]

and	when	the	water	reaches	boiling	point	place	the	legs	on	top	of	the	bones
和	什么时候	这	水	到达	沸腾	观点	地方	这	腿	在	顶部	的	这	骨头

[ænd; ənd] [kʊk] [kən'tɪnjuəsli] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] .

and	cook	continuously	for	two	hours	.
和	厨师	持续	为了	二	小时	.

水烧开后，将鸡腿放在骨头上，连续煮两个小时。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [hɑːt][wɪð; wɪθ] [sɔːs] , [ɔːr][koʊld] , [kʌt]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ]

They	may	be	served	hot	with	sauce	,	or	cold	,	cut	into	thin	slices	garnished	with
他们	可能	是	服务	热的	和	酱	,	或者	寒冷的	,	切	进入	薄的	切片	装饰	和

['æspɪk] .

aspic	.
肉冻	.

可以趁热佐以酱汁食用，也可以冷食，切成薄片，配以肉冻。

['ɪŋglɪʃ] ['tʃɪkɪn] [bɔːlz]

English	Chicken	Balls
英语	鸡	球

英式鸡肉丸

[tʃɑ:p] [faɪn] [ðə; ði] [dɑ:rk] [mi:t] [left] ['oʊvər] [frʌm; frəm] [tim'ba:liz] , [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [hæf] [kæn; kən] [ʌv; əv]

Chop	**fine**	**the**	**dark**	**meat**	**left**	**over**	**from**	**timbales**	**,**	**add**	**a**	**half**	**can**	**of**
劈	美好的	这	黑暗的	肉	左边	超过	从	定音鼓	,	添加	一个	一半	能	的

['faɪnli] [tʃɑ:pt] ['mʌʃrʊmz] ,

finely	**chopped**	**mushrooms**	**,**
精细地	切碎	蘑菇	,

将做蒂姆巴尔饼剩下的深色肉切碎，加入半罐切碎的蘑菇，

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔ:lt] , [ə; eɪ] [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pepər] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

a	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**a**	**half**	**teaspoonful**	**of**	**pepper**	**,**	**a**	**tablespoonful**	**of**
一个	一茶匙	的	盐	,	一个	一半	一茶匙	的	胡椒	,	一个	一汤匙	的

[tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli] ,

chopped	**parsley**	**,**
切碎	香菜	,

一茶匙盐，半茶匙胡椒粉，一汤匙切碎的欧芹，

[ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [blæntʃt] [ænd; ənd] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] ['ɑ:məndz] [ænd; ənd] [wʌn] [rɔ:] [eg] ;

a	**dozen**	**blanched**	**and**	**finely**	**chopped**	**almonds**	**and**	**one**	**raw**	**egg**	**;**
一个	打	焯水	和	精细地	切碎	杏仁	和	一	生的	蛋	;

十二颗去皮切碎的杏仁和一个生鸡蛋；

[mɪks] ['θɜ:rəli] [ænd; ənd] [fɔ:rm] ['ɪntu:] [bɔ:lz] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔ:lnʌt] .

mix	**thoroughly**	**and**	**form**	**into**	**balls**	**the**	**size**	**of**	**an**	**English**	**walnut**	**.**
混合	彻底	和	形式	进入	球	这	尺寸	的	一个	英语	核桃	.

充分混合，揉成核桃大小的球状。

[ə'reɪndʒ] [ði:z] ['oʊvər] [ðə; ði] ['bɑ:təm] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['sɔ:spæn] , ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [stɑ:k] , [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ]

Arrange	**these**	**over**	**the**	**bottom**	**of**	**a**	**saucepan**	**,**	**cover**	**with**	**stock**	**,**	**add**	**a**
安排	这些	超过	这	底部	的	一个	平底锅	,	覆盖	和	库存	,	添加	一个

[beɪ] [li:f] ,

bay	**leaf**	**,**
湾	叶子	,

将这些食材铺在平底锅底部，倒入高汤，加入一片月桂叶，

[ə; eɪ] [slaɪs] [ʌv; əv] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [ʌv; əv] ['kærət] ; [kʊk] ['sloʊli] [ə; eɪ] [hæf] [tu:; tə] [θri:] - ['kwɔ:rtərz] [ʌv; əv]

a	**slice**	**of**	**onion**	**and**	**of**	**carrot**	**;**	**cook**	**slowly**	**a**	**half**	**to**	**three**	**-**	**quarters**	**of**
一个	片	的	洋葱	和	的	胡萝卜	;	厨师	缓慢地	一个	一半	到	三	-	四分之一	的

[æn; ən] ['aʊər] ;

an	**hour**	**;**
一个	小时	;

一片洋葱和一片胡萝卜；慢煮半小时至四十五分钟；

[dreɪn] , ['seɪvɪŋ] [ðə; ði] [stɑ:k] .

drain	**,**	**saving**	**the**	**stock**	**.**
流走	,	保存	这	库存	.

排放，节省库存。

[dɪʃ] [ðə; ði] [bɔ:lz] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['plætər] ,

Dish	**the**	**balls**	**in**	**the**	**center**	**of**	**a**	**platter**	**,**
盘子	这	球	在	这	中心	的	一个	拼盘	,

将丸子盛放在盘子中央，

[pʊt] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] [ə; eɪ] [roʊ] [ʌv; əv] [pə'teɪtoʊ] ['bulits] , [ˌaʊt'saɪd] [ʌv; əv] [ðæt] [smɔ:l] [t'raɪæŋglz]

put	**around**	**the**	**edge**	**a**	**row**	**of**	**potato**	**bullets**	**,**	**outside**	**of**	**that**	**small**	**triangles**
放	大约	这	边缘	一个	排	的	土豆	子弹	,	外部	的	那	小的	三角形

[ʌv; əv] [toʊst] .

of	**toast**	**.**
的	吐司	.

在烤面包片的小三角形外侧，边缘摆放一圈土豆球。

[pʊt][ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv]['flaʊər]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ; [mɪks] ,

Put	**a**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**and**	**one**	**of**	**flour**	**into**	**a**	**saucepan**	**;**	**mix**	**,**
放	一个	一汤匙	的	黄油	和	一	的	面粉	进入	一个	平底锅	;	混合	,

将一汤匙黄油和一汤匙面粉放入平底锅中；搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [bɔːlz][wɜːr; wər] [kʊkt] , [stɜːr][ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,

add	**a**	**half**	**pint**	**of**	**stock**	**in**	**which**	**the**	**balls**	**were**	**cooked**	**,**	**stir**	**until**	**boiling**	**,**
添加	一个	一半	品脱	的	库存	在	哪个	这	球	是	煮熟	,	搅拌	直到	沸腾	,

加入半品脱煮丸子的肉汤，搅拌至沸腾。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][wʌn] [eg] ['biːtn] [wɪð; wɪθ] [tuː]

take	**from**	**the**	**fire**	**,**	**add**	**the**	**yolk**	**of**	**one**	**egg**	**beaten**	**with**	**two**
拿	从	这	火	,	添加	这	蛋黄	的	一	蛋	被打败	和	二

['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] ;

tablespoonfuls	**of**	**cream**	**;**
汤匙	的	奶油	;

从火上移开，加入一个打散的蛋黄和两汤匙奶油；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hæf] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] ;

add	**a**	**half**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**and**	**a**	**dash**	**of**	**pepper**	**;**
添加	一个	一半	一茶匙	的	盐	和	一个	短跑	的	胡椒	;

加入半茶匙盐和少许胡椒粉；

[streɪn] [ðɪs] ['oʊvər][ðə; ði] [bɔːlz][ænd; ənd] [sɜːrv] .

strain	**this**	**over**	**the**	**balls**	**and**	**serve**	**.**
拉紧	这	超过	这	球	和	服务	.

将此酱汁淋在球上即可食用。

['tʃɪkɪn] — [kʊkt]

CHICKEN	**—**	**COOKED**
鸡	—	煮熟

鸡肉——熟的

[ðə; ði] [rɪ'meɪnz] [ʌv; əv][koʊld] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] ['tɜːrki] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [prɪ'saɪsli] [ðə; ði] [seɪm] ['mænər] ,

The	**remains**	**of**	**cold**	**chicken**	**or**	**turkey**	**may**	**be**	**used**	**in**	**precisely**	**the**	**same**	**manner**	**,**
这	遗迹	的	寒冷的	鸡	或者	火鸡	可能	是	用过的	在	恰恰	这	相同的	方式	,

剩下的冷鸡肉或火鸡肉也可以用同样的方法使用。

[ɔːr] [meɪd] ['ɪntuː] [krəu'kets] , ['juːzɪŋ][ðə; ði] [seɪm] [ruːl] [æz; əz][fɔːr; fər] [biːf] [krəu'kets] .

or	**made**	**into**	**croquettes**	**,**	**using**	**the**	**same**	**rule**	**as**	**for**	**beef**	**croquettes**	**.**
或者	制成	进入	炸丸子	,	使用	这	相同的	规则	作为	为了	牛肉	炸丸子	.

或者做成炸丸子，做法与牛肉炸丸子相同。

[wɪð; wɪθ][æn; ən] [ə'kʌmpənimənt] [ʌv; əv] ['meɪəneɪz] [ʌv; əv] ['seləri] , [ɔːr] ['meɪəneɪz] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ]

With	**an**	**accompaniment**	**of**	**mayonnaise**	**of**	**celery**	**,**	**or**	**mayonnaise**	**of**	**tomato**
和	一个	伴奏	的	蛋黄酱	的	芹菜	,	或者	蛋黄酱	的	番茄

,

,

,

佐以芹菜蛋黄酱或番茄蛋黄酱，

[ðeɪ] [meɪk] [æn; ən] [ɪk'striːmli] [gʊd] ['lʌntʃən] [dɪʃ] .

they	**make**	**an**	**extremely**	**good**	**luncheon**	**dish**	**.**
他们	制作	一个	极其	好的	午餐	盘子	.

它们是一道非常不错的午餐菜肴。

[fɔːr; fər][æn; ən] ['iːvnɪŋ] [ˌentər'teɪnmənt] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['sɪmpli] ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] [kʊkt] ['piːz] .

For	**an**	**evening**	**entertainment**	**they**	**may**	**be**	**simply**	**garnished**	**with**	**cooked**	**peas**	**.**
为了	一个	晚上	娱乐	他们	可能	是	简单地	装饰	和	煮熟	豌豆	.

晚上招待客人时，可以简单地用煮熟的豌豆装饰一下。

[miːt] [krəu'kets] [ɑːr; ər]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [meɪd] ['ɪntuː] ['pɪrəmɪd] [fɔːrmz] ; [ðeɪ] [meɪ] , [haʊ'evər] , [biː; bi]

Meat	croquettes	are	usually	made	into	pyramid	forms	;	they	may	,	however	,	be
肉	炸丸子	是	通常	制成	进入	金字塔	表格	;	他们	可能	,	然而	,	是

[meɪd] ['ɪntuː] ['sɪlɪndəz] .

made	into	cylinders	.
制成	进入	气缸	.

肉丸通常做成金字塔形；但也可以做成圆柱形。

[buːdɪnz] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] ['tɜːrki] [ɑːr; ər]['ɔːlsoʊ] [ɪk'siːdɪŋli] [naɪs] .

Boudins	of	chicken	or	turkey	are	also	exceedingly	nice	.
布丹斯	的	鸡	或者	火鸡	是	还	非常	好的	.

鸡肉或火鸡肉做的血肠也非常好吃。

[kriːmd] [hæʃ] [ɑːn] [toʊst]

Creamed	Hash	on	Toast
奶油	哈希	在	吐司

奶油土豆泥吐司

[ðɪs] [ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['teɪstɪst] [ʌv; əv][ɔːl][ðə; ði] [wɔːmd] - ['oʊvər] ['tʃɪkɪn] ['dɪʃɪz] .

This	is	one	of	the	tastiest	of	all	the	warmed	-	over	chicken	dishes	.
这	是	一	的	这	最美味的	的	全部	这	温暖	-	超过	鸡	菜肴	.

这是所有加热鸡肉菜肴中最美味的之一。

[tʃɑːp] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [faɪn] , [ænd; ənd][tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] [ə'laʊ] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

Chop	the	chicken	fine	,	and	to	each	pint	allow	one	tablespoonful	of	butter	,
劈	这	鸡	美好的	,	和	到	每个	品脱	允许	一	一汤匙	的	黄油	,

将鸡肉切碎，每品脱（约473毫升）鸡肉中加入一汤匙黄油。

[wʌn][ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] .

one	of	flour	and	a	half	pint	of	milk	.
一	的	面粉	和	一个	一半	品脱	的	牛奶	.

一份面粉和半品脱牛奶。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk] , [stɜːr]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ʌn'tɪl]

Rub	the	butter	and	flour	together	,	add	the	milk	,	stir	over	the	fire	until
擦	这	黄油	和	面粉	一起	,	添加	这	牛奶	,	搅拌	超过	这	火	直到

['bɔɪlɪŋ] ,

boiling	,
沸腾	,

将黄油和面粉揉搓在一起，加入牛奶，在火上搅拌至沸腾。

['siːz(ə)n][ðə; ði] [miːt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] ,

season	the	meat	with	a	teaspoonful	of	salt	and	a	dash	of	pepper	,
季节	这	肉	和	一个	一茶匙	的	盐	和	一个	短跑	的	胡椒	,

用一茶匙盐和少许胡椒粉给肉调味。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][mɪlk] [sɔːs] , [ænd; ənd][stɜːr]['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər][fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

add	to	the	milk	sauce	,	and	stir	over	hot	water	for	fifteen	minutes	.
添加	到	这	牛奶	酱	,	和	搅拌	超过	热的	水	为了	十五	分钟	.

加入牛奶酱汁中，隔水搅拌十五分钟。

[ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [tʃeɪndʒd] [baɪ] ['ædɪŋ] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [tʃɑːpt] ['mʌʃrʊmz] , [ɔːr] ,

The	flavoring	may	be	changed	by	adding	three	or	four	chopped	mushrooms	,	or	,
这	调味	可能	是	已更改	经过	添加	三	或者	四	切碎	蘑菇	,	或者	,

可以通过加入三四个切碎的蘑菇来改变口味，或者，

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] , [ə; eɪ] [tʃɑːpt] ['trʌfl] ; [bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪk'siːdɪŋli] [gʊd] [pleɪn] .

if	you	have	it	,	a	chopped	truffle	;	but	it	is	exceedingly	good	plain	.
如果	你	有	它	,	一个	切碎	松露	;	但	它	是	非常	好的	清楚的	.

如果你有的话，可以加些切碎的松露；但即使不加松露也非常好吃。

[hiːp] [ðɪs] [ɑːn] [skwer] [ʌv; əv] ['naɪsli] ['toʊstɪd] [bred] , [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] ,
Heap this on squares of nicely toasted bread , serve at once ,
堆 这 在 正方形 的 很好 烤过的 面包 , 服务 在 一次 ,

把这些酱汁堆在烤得恰到好处的面包块上，趁热食用。

[ɔːr][juː; jʊ] [meɪ] ['gɑːrnɪʃ] [ðə; ði][tɑːps][wɪð; wɪθ] ['kerfəli] [poʊtʃt] [egz] .
or you may garnish the tops with carefully poached eggs .
或者 你 可能 装饰 这 最高额 和 小心 偷猎 鸡蛋 .

或者，您也可以在上面放上精心煮好的水煮蛋作为装饰。

['kæsəroʊl]
Casserole
沙锅

沙锅

[wɑːʃ] [ə; eɪ][hæf][kʌp][ʌv; əv][raɪs] ; [θroʊ] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [bɔɪl][fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] ,
Wash a half cup of rice ; throw it into boiling water , boil for twenty minutes ,
洗 一个 一半 杯子 的 米 ; 扔 它 进入 沸腾 水 , 熬 为了 二十 分钟 ,

淘洗半杯米，放入沸水中煮20分钟。

[dreɪn] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hæf][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
drain , add a half cup of milk , a tablespoonful of butter ,
流走 , 添加 一个 一半 杯子 的 牛奶 , 一个 一汤匙 的 黄油 ,

沥干水分，加入半杯牛奶和一汤匙黄油，

[ə; eɪ]['levə)l] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pepər] ;
a level teaspoonful of salt and a quarter of a teaspoonful of pepper ;
一个 等级 一茶匙 的 盐 和 一个 四分之一 的 一个 一茶匙 的 胡椒 ;

一平茶匙盐和四分之一茶匙胡椒粉；

[stɜːr][ʌn'tɪl][juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ]['ræðər] [smuːð] [θɪk] [peɪst] .
stir until you have a rather smooth thick paste .
搅拌 直到 你 有 一个 相当 光滑的 厚的 粘贴 .

搅拌至呈较为顺滑浓稠的糊状。

[brʌʃ] ['kʌstərd] [kʌps] , [laɪn][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] [depθ] [ʌv; əv][ə; eɪ][hæf] [ɪntʃ] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [raɪs]
Brush custard cups , line them to the depth of a half inch with this rice
['mɪkstʃər] ;
mixture ;
刷子 蛋奶冻 杯子 , 线 他们 到 这 深度 的 一个 一半 英寸 和 这 米
混合物 ;

在布丁杯内壁刷上米糊，铺上一层半英寸厚的米糊；

[meɪk] [ə; eɪ][pleɪn] [mɪlk] [sɔːs] , [æz; əz][ɪn] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]
make a plain milk sauce , as in preceding recipe , and add a pint of
['siːznd] ['tʃɪkɪn] .
seasoned chicken .
制作 一个 清楚的 牛奶 酱 , 作为 在 前 食谱 , 和 添加 一个 品脱 的
经验丰富的 鸡 .

按照前面的食谱制作一份简单的牛奶酱，然后加入一品脱调味鸡肉。

[fɪl] [ðə; ði] [speɪs] [ɪn][ðə; ði][raɪs] [kʌps][wɪð; wɪθ] [ðɪs] [kriːm] ['mɪkstʃər] , [pʊt]['oʊvər][ə; eɪ] ['kʌvərɪŋ] [ʌv; əv]
Fill the space in the rice cups with this cream mixture , put over a covering of
[raɪs] ,
rice ,
充满 这 空间 在 这 米 杯子 和 这 奶油 混合物 , 放 超过 一个 覆盖 的
米 ,

将这种奶油混合物填入米饭杯中，盖在米饭上，

[stænd][ðə; ði] [kʌps] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,
stand the cups in a pan of boiling water ,
站立 这 杯子 在 一个 平底锅 的 沸腾 水 ,

将杯子放入沸水锅中，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] ['twenti] [tuː; tə] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

and	bake	in	a	moderate	oven	for	twenty	to	twenty	-	five	minutes	.
和	烤	在	一个	缓和	烤箱	为了	二十	到	二十	-	五	分钟	.

放入中等温度的烤箱烘烤 20 至 25 分钟。

[tɜːrn] [ðiːz] ['kerfəli] [ɑːn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] , [pɔːr] [ə'raʊnd] [kriːm] [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Turn	these	carefully	on	a	heated	dish	,	pour	around	cream	sauce	and	serve	.
转动	这些	小心	在	一个	加热	盘子	,	倒	大约	奶油	酱	和	服务	.

小心地将它们翻面放在加热的盘子上，淋上奶油酱汁即可食用。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] [griːn] ['piːz] , ['mʌʃrʊmz] [ɔːr] [t'rʌflz] .

They	may	be	garnished	with	green	peas	,	mushrooms	or	truffles	.
他们	可能	是	装饰	和	绿色的	豌豆	,	蘑菇	或者	松露	.

它们可以配以青豆、蘑菇或松露作为点缀。

[waɪl] [ðɪs] [ɪz][æn; ən] [ɪk'siːdɪŋli] [ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] [dɪʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm][æn; ən]

While	this	is	an	exceedingly	economical	dish	it	is	at	the	same	time	an
尽管	这	是	一个	非常	经济	盘子	它	是	在	这	相同的	时间	一个

['elɪgənt] [wʌn] .

elegant	one	.
优雅的	一	.

这道菜虽然非常经济实惠，但同时也很精致。

['ɪndiən] [hæʃ]

Indian	Hash
印度	哈希

印度哈希

[tʃɑːp] [faɪn] [sə'fɪʃ(ə)nt] [koʊld] - ['roʊstɪd] [dʌk] , ['tʃɪkɪn] , [ɔːr] ['tɜːrki] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn][paɪnt] .

Chop	fine	sufficient	cold	-	roasted	duck	,	chicken	,	or	turkey	to	make	one	pint	.
劈	美好的	充足的	寒冷的	-	烤	鸭子	,	鸡	,	或者	火鸡	到	制作	一	品脱	.

将足够多的冷烤鸭、鸡肉或火鸡肉切碎，制成一品脱的量。

[kʌt] [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] ['ʌnjən] ['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] .

Cut	a	good	-	sized	onion	into	very	thin	slices	.
切	一个	好的	-	尺寸	洋葱	进入	非常	薄的	切片	.

将一个个头适中的洋葱切成极薄的片。

[per] , [kɔːr] , [ænd; ənd] [tʃɑːp] [faɪn] [wʌn]['æp(ə)l] .

Pare	,	core	,	and	chop	fine	one	apple	.
削减	,	核	,	和	劈	美好的	一	苹果	.

将一个苹果削皮、去核、切碎。

[pʊt] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['æp(ə)l][ænd; ənd][ðə; ði]

Put	two	tablespoonfuls	of	butter	in	a	saucepan	,	add	the	apple	and	the
放	二	汤匙	的	黄油	在	一个	平底锅	,	添加	这	苹果	和	这

['ʌnjən] ;

onion	;
洋葱	;

在平底锅中放入两汤匙黄油，加入苹果和洋葱；

[tɔːs] [ʌn'tɪl] [braʊn] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][nɑːt] [mɔːr] [ðæn; ðən][æn; ən] [eɪtθ] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv]

toss	until	brown	,	then	add	not	more	than	an	eighth	of	a	teaspoonful	of
折腾	直到	棕色的	,	然后	添加	不是	更多的	比	一个	第八	的	一个	一茶匙	的

['paʊdərd] [meɪs] ,

powdered	mace	,
粉末状	锤	,

翻炒至棕色，然后加入不超过八分之一茶匙的肉豆蔻粉。

[ə; eɪ][hæf] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['kɜ:ri] ['paʊdər] , [ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl]

a	half	teaspoonful	of	salt	,	a	teaspoonful	of	curry	powder	,	a	tablespoonful
一个	一半	一茶匙	的	盐	,	一个	一茶匙	的	咖喱	粉末	,	一个	一汤匙

[ʌv; əv]['flaʊər] ,

of	flour	,
的	面粉	,

半茶匙盐，一茶匙咖喱粉，一汤匙面粉，

[ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ; [mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [stɑ:k] [ɔ:r]['wɔ:tər] ;

a	teaspoonful	of	sugar	;	mix	and	add	a	half	pint	of	stock	or	water	;
一个	一茶匙	的	糖	;	混合	和	添加	一个	一半	品脱	的	库存	或者	水	;

一茶匙糖；搅拌均匀，加入半品脱高汤或水；

[naʊ] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [mi:t] , [stɜ:r] ['kɑ:nstəntli] [ʌn'tɪl] ['smoʊkɪŋ] [hɑ:t] , [ðen] [stænd]['oʊvər][hɑ:t]['wɔ:tər] ,

now	add	the	meat	,	stir	constantly	until	smoking	hot	,	then	stand	over	hot	water	,
现在	添加	这	肉	,	搅拌	不断地	直到	吸烟	热的	,	然后	站立	超过	热的	水	,

现在加入肉，不断搅拌至冒烟，然后隔水加热。

['kʌvərɪŋ] ['kloʊsli] [fɔ:r; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

covering	closely	for	twenty	minutes	.
覆盖	密切	为了	二十	分钟	.

严密覆盖二十分钟。

[ˌeɪ di: 'di:] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒu:s][ænd; ənd] [sɜ:rv] [ɪn][ə; eɪ]['bɔ:rdər][ʌv; əv][raɪs] .

Add	two	tablespoonfuls	of	lemon	juice	and	serve	in	a	border	of	rice	.
添加	二	汤匙	的	柠檬	汁	和	服务	在	一个	边界	的	米	.

加入两汤匙柠檬汁，盛在米饭上即可。

[mɑ:k] ['terəpɪn] [ɔ:r] - [lɑ:] ['nju:bə^]

Mock	Terrapin	or	à	la	Newburg
嘲笑	龟	或者	-	拉	纽堡

模拟龟或纽堡

['pi:sɪz] [ʌv; əv][koʊld] - ['roʊstɪd] ['tʃɪkɪn] , ['tɜ:rki] [ɔ:r] [dʌk] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [fɔ:r; fər] ['meɪkɪŋ] ['terəpɪn]

Pieces	of	cold	-	roasted	chicken	,	turkey	or	duck	may	be	used	for	making	terrapin
件	的	寒冷的	-	烤	鸡	,	火鸡	或者	鸭子	可能	是	用过的	为了	制作	龟

[ɔ:r] - [lɑ:] ['nju:bə^] .

or	à	la	Newburg	.
或者	-	拉	纽堡	.

冷烤鸡肉、火鸡肉或鸭肉块可以用来制作泰拉平或纽堡风味。

[kʌt] [ðə; ði] [mi:t] ['ɪntu:] ['pi:sɪz] [ʌv; əv] ['ferli] [gʊd] [saɪz] ; ['meʒər] ,

Cut	the	meat	into	pieces	of	fairly	good	size	;	measure	,
切	这	肉	进入	件	的	相当	好的	尺寸	;	措施	,

将肉切成大小合适的块；测量，

[ænd; ənd][tu:; tə] [i:tʃ] [paɪnt][ʌv; əv] [ðɪs] [ə'laʊ] [ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [sɔ:s] ;

and	to	each	pint	of	this	allow	a	half	pint	of	sauce	;
和	到	每个	品脱	的	这	允许	一个	一半	品脱	的	酱	;

每品脱汤汁配半品脱酱汁；

[rʌb] [tə'geðər] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv]['flaʊər] .

rub	together	two	tablespoonfuls	of	butter	and	one	of	flour	.
擦	一起	二	汤匙	的	黄油	和	一	的	面粉	.

将两汤匙黄油和一汤匙面粉揉搓在一起。

[rʌb] [tu:; tə][ə; eɪ] [smu:ð] [peɪst] [ðə; ði][hɑ:rd] [bɔɪld] [joʊk] [ʌv; əv] [θri:] [egz] ;

Rub	to	a	smooth	paste	the	hard	boiled	yolks	of	three	eggs	;
擦	到	一个	光滑的	粘贴	这	难的	煮沸	蛋黄	的	三	鸡蛋	;

将三个煮熟的蛋黄揉搓成光滑的糊状；

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [ˈbʌtər] [ænd; ənd][ˈflaʊər][ə; eɪ] [gɪl] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ([θriː] - [ˈkwɔːrtərz][ʌv; əv]
add **to** **the** **butter** **and** **flour** **a** **gill** **and** **a** **half** **(** **three** **-** **quarters** **of**
添加 到 这 黄油 和 面粉 一个 鳃 和 一个 一半 (三 - 四分之一 的
[ə; eɪ][kʌp]) [ʌv; əv][mɪlk] ;
a **cup** **)** **of** **milk** **;**
一个 杯子) 的 牛奶 ;

在黄油和面粉中加入一吉尔半（四分之三杯）牛奶；

[stɜːr][ʌnˈtɪl] [ˈsmoʊkɪŋ] [hɑːt] .
stir **until** **smoking** **hot** **.**
搅拌 直到 吸烟 热的 .

搅拌至冒烟。

[duː][nɑːt][let][ðə; ði][ˈmɪkstʃər] [bɔɪl] ;
Do **not** **let** **the** **mixture** **boil** **;**
做 不是 让 这 混合物 熬 ;

不要让混合物沸腾；

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðɪs] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][tuː; tə][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] ,
then **add** **this** **a** **little** **at** **a** **time** **to** **the** **yolks** **of** **the** **eggs** **,**
然后 添加 这 一个 小的 在 一个 时间 到 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 ,

然后一点一点地将它加入蛋黄中，

[ˈrʌbɪŋ] [ʌnˈtɪl][juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [ˈpɜːrfɪktli] [smuːð] [ˈgoʊldən] [sɔːs] ; [pres] [ðɪs] [θruː] [ə; eɪ]
rubbing **until** **you** **have** **a** **perfectly** **smooth** **golden** **sauce** **;** **press** **this** **through** **a**
擦 直到 你 有 一个 完美 光滑的 金的 酱 ; 按 这 通过 一个
[sɪv] .
sieve **.**
筛 .

揉搓至完全光滑的金黄色酱汁；将其过筛。

[bɪˈfɔːr] [bɪˈgɪnɪŋ] [ðə; ði] [sɔːs] , [ˈsprɪŋk(ə)l][ðə; ði] [ˈtʃɪkɪn] [wɪð; wɪθ] [fɔːr] [ˈteɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]
Before **beginning** **the** **sauce** **,** **sprinkle** **the** **chicken** **with** **four** **tablespoonfuls** **of**
前 开始 这 酱 , 撒 这 鸡 和 四 汤匙 的
[ˈʃeri] [ɔːr] [məˈdɪrə] , [ðə; ði][ˈlætər] [ˈprefrəb(ə)l] .
sherry **or** **Madeira** **,** **the** **latter** **preferable** **.**
雪利酒 或者 马德拉 , 这 后者 优选 .

在开始制作酱汁之前，先在鸡肉上撒上四汤匙雪利酒或马德拉酒，后者更佳。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈtʃɪkɪn] [tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] , [stɜːr][ʌnˈtɪl] [iːtʃ] [piːs] [ɪz] [ˈθɜːrəli] [ˈkʌvərd] ;
Add **the** **chicken** **to** **the** **sauce** **,** **stir** **until** **each** **piece** **is** **thoroughly** **covered** **;**
添加 这 鸡 到 这 酱 , 搅拌 直到 每个 片 是 彻底 涵盖 ;

将鸡肉加入酱汁中，搅拌至每块鸡肉都完全裹上酱汁；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][hæf] [ˈtɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
add **a** **half** **teaspoonful** **of** **salt** **,**
添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 ,

加入半茶匙盐，

[dʒʌst][ə; eɪ][drɑːp][ʌv; əv]['ekstrækt; ɪk'strækt][ʌv; əv] ['nʌtmeg] [ɔːr][ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] ,
just **a** **drop** **of** **extract** **of** **nutmeg** **or** **a** **grating** **of** **nutmeg** **,**
只是 一个 降低 的 提炼 的 肉豆蔻 或者 一个 格栅 的 肉豆蔻 ,

只需一滴肉豆蔻提取物或一些磨碎的肉豆蔻即可。

[æn; ən] [eɪtθ] [ʌv; əv][ə; eɪ] [spuːn] [ʌv; əv] [waɪt] ['pepər] ([blæk] ['pepər] , [ʌv; əv] [kɔːrs] , [meɪ] [biː; bi]
an **eighth** **of** **a** **spoon** **of** **white** **pepper** **(** **black** **pepper** **,** **of** **course** **,** **may** **be**
一个 第八 的 一个 勺子 的 白色的 胡椒 (黑色的 胡椒 , 的 课程 , 可能 是
[juːst]) ;
used **)** **;**
用过的) ;

八分之一勺白胡椒粉（当然也可以用黑胡椒粉代替）；

['kʌvər] [ænd; ənd] [stænd] ['oʊvər] [hɑːt] ['wɔːtər] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ɪz] ['smoʊkɪŋ]

cover	and	stand	over	hot	water	,	stirring	occasionally	until	the	mixture	is	smoking
覆盖	和	站立	超过	热的	水	,	搅拌	偶尔	直到	这	混合物	是	吸烟

[hɑːt] .

hot	.
热的	.

盖上盖子，放在热水上，偶尔搅拌，直到混合物冒烟。

['tʃɪkɪn] -

Chicken	Supréme
鸡	-

至尊鸡

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frʌm; frəm] ['iːðər] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] ['tɜːrki] [kʌt] ['ɪntuː] [daɪs] ;

This	may	be	made	from	either	chicken	or	turkey	cut	into	dice	;
这	可能	是	制成	从	任何一个	鸡	或者	火鸡	切	进入	骰子	;

这可以用切成丁的鸡肉或火鸡肉制成；

[ˌeɪ diː 'diː] [æn; ən] ['iːkwəl] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] [kænd] ['mʌʃrʊmz] ; [fɔːr; fər] ['ɪnstəns] , [tuː; tə] [wʌn] [paɪnt]

add	an	equal	quantity	of	canned	mushrooms	;	for	instance	,	to	one	pint
添加	一个	平等的	数量	的	罐装	蘑菇	;	为了	实例	,	到	一	品脱

[ʌv; əv] [koʊld] ['tʃɪkɪn] ,

of	cold	chicken	,
的	寒冷的	鸡	,

加入等量的罐装蘑菇；例如，加入一品脱冷鸡肉中，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kæn; kən] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊmz] .

add	one	can	of	mushrooms	.
添加	一	能	的	蘑菇	.

加入一罐蘑菇。

[pʊt] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tuː] [ʌv; əv] ['flaʊər] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] ; [mɪks] [wɪ'ðaʊt]

Put	two	tablespoonfuls	of	butter	and	two	of	flour	in	a	saucepan	;	mix	without
放	二	汤匙	的	黄油	和	二	的	面粉	在	一个	平底锅	;	混合	没有

['braʊnɪŋ] ,

browning	,
褐变	,

在平底锅中放入两汤匙黄油和两汤匙面粉；搅拌均匀，不要炒至焦黄。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] ([wʌn] [paɪnt]) [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] ; [stɜːr] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,

then	add	two	cups	(	one	pint	)	of	chicken	stock	;	stir	constantly	until	boiling	,
然后	添加	二	杯子	(	一	品脱	)	的	鸡	库存	;	搅拌	不断地	直到	沸腾	,

然后加入两杯（一品脱）鸡汤；不断搅拌至沸腾，

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [θɪk] [kriːm] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [fɔːr] [egz] ; [streɪn] ,

add	two	tablespoonfuls	of	thick	cream	,	and	the	yolks	of	four	eggs	;	strain	,
添加	二	汤匙	的	厚的	奶油	,	和	这	蛋黄	的	四	鸡蛋	;	拉紧	,

加入两汤匙浓奶油和四个蛋黄；过滤，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] , [ə; eɪ] ['lev(ə)l] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

add	the	chicken	and	mushrooms	,	a	level	teaspoonful	of	salt	,
添加	这	鸡	和	蘑菇	,	一个	等级	一茶匙	的	盐	,

加入鸡肉和蘑菇，一平勺盐，

[ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [waɪt] ['pepər] ,

a	quarter	of	a	teaspoonful	of	white	pepper	,
一个	四分之一	的	一个	一茶匙	的	白色的	胡椒	,

四分之一茶匙白胡椒粉，

[ten] [drɑːps] [ʌv; əv] ['seləri] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ɔːr] [dʒʌst] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['seləri] [siːd] .

ten	drops	of	celery	extract	or	just	a	little	celery	seed	.
十	滴	的	芹菜	提炼	或者	只是	一个	小的	芹菜	种子	.

十滴芹菜提取物或少许芹菜籽。

[stænd] [ðɪs] ['mɪkstʃər]['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər] , ['wɑtʃɪŋ] ['kerfəli] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['θɜːrəli] ['hiːtɪd] ;

Stand	this	mixture	over	hot	water	,	watching	carefully	until	it	is	thoroughly	heated	;
站立	这	混合物	超过	热的	水	,	观看	小心	直到	它	是	彻底	加热	;

将混合物放在热水上，仔细观察直至完全加热；

[rɪ'membər] [ðæt] ['eni] ['bɔɪlɪŋ] [wɪl] ['kɜːrd(ə)l][ðə; ði] [eg] .

remember	that	any	boiling	will	curdle	the	egg	.
记住	那	任何	沸腾	将要	凝固	这	蛋	.

记住，任何煮沸都会使鸡蛋凝固。

[sɜːrv] [ðɪs] [ɑːn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] ['iːðər] [ɪn][ə; eɪ]['bɔːrdər][ʌv; əv][raɪs][ɔːr] ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] [skwer]

Serve	this	on	a	heated	dish	either	in	a	border	of	rice	or	garnished	with	squares
服务	这	在	一个	加热	盘子	任何一个	在	一个	边界	的	米	或者	装饰	和	正方形

[ʌv; əv] ['toʊstɪd] [bred] .

of	toasted	bread	.
的	烤过的	面包	.

将此菜盛于加热过的盘子中，周围可以放上米饭，或者用烤面包块装饰。

[ðɪs] ['mɪkstʃər][ɪz]['ɔːlsoʊ] [sɜːrvd] [ɪn] [bred] - , [ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [ɪn] ['tʃɪkɪn] ['mʌfɪn]

This	mixture	is	also	served	in	bread	patês	,	or	it	may	be	served	in	chicken	muffin
这	混合物	是	还	服务	在	面包	-	,	或者	它	可能	是	服务	在	鸡	松饼

['keɪsɪz] .

cases	.
案例	.

这种混合物也可以用面包馅饼盛装，或者用鸡肉松饼壳盛装。

['tʃɪkɪn] ['kʌtlits]

Chicken	Cutlets
鸡	肉饼

鸡排

[tʃɑːp] [koʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] ['tɜːrki] ['veri] [faɪn] ;

Chop	cold	cooked	chicken	or	turkey	very	fine	;
劈	寒冷的	煮熟	鸡	或者	火鸡	非常	美好的	;

将冷熟鸡肉或火鸡肉切成非常细的丁；

[tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] [ə'laʊ] [ə; eɪ][hæf][kæn; kən][ʌv; əv] ['mʌʃrʊmz] [tʃɑːpt] [faɪn] .

to	each	pint	allow	a	half	can	of	mushrooms	chopped	fine	.
到	每个	品脱	允许	一个	一半	能	的	蘑菇	切碎	美好的	.

每品脱水中加入半罐切碎的蘑菇。

[pʊt][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tuː] [ʌv; əv]['flaʊər]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] , [mɪks] ,

Put	one	tablespoonful	of	butter	and	two	of	flour	into	a	saucepan	,	mix	,
放	一	一汤匙	的	黄油	和	二	的	面粉	进入	一个	平底锅	,	混合	,

将一汤匙黄油和两汤匙面粉放入平底锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] .

and	add	a	half	pint	of	chicken	stock	.
和	添加	一个	一半	品脱	的	鸡	库存	.

加入半品脱鸡汤。

[wen] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] [teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] ,

When	smooth	and	thick	take	from	the	fire	,	add	the	yolks	of	two	eggs	,
什么时候	光滑的	和	厚的	拿	从	这	火	,	添加	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,

待汤汁浓稠顺滑后离火，加入两个蛋黄。

[ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , ['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ]

the	chicken	and	mushrooms	,	a	teaspoonful	of	salt	,	quarter	of	a
这	鸡	和	蘑菇	,	一个	一茶匙	的	盐	,	四分之一	的	一个

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pepər] ,

teaspoonful	of	pepper	,
一茶匙	的	胡椒	,

鸡肉和蘑菇，一茶匙盐，四分之一茶匙胡椒粉，

[ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] , [ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl]

a	teaspoonful	of	onion	juice	,	a	grating	of	nutmeg	and	a	tablespoonful
一个	一茶匙	的	洋葱	汁	,	一个	格栅	的	肉豆蔻	和	一个	一汤匙

[ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ;

of	chopped	parsley	;
的	切碎	香菜	;

一茶匙洋葱汁，少许肉豆蔻碎末和一汤匙切碎的欧芹；

[stɜːr]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][fɔːr; fər][ə; eɪ]['moʊmənt] ; [tɜːrn][aʊt][tuː; tə][kuːl] ; [wen] [koʊld][fɔːrm]['ɪntuː]

stir	over	the	fire	for	a	moment	;	turn	out	to	cool	;	when	cold	form	into
搅拌	超过	这	火	为了	一个	片刻	;	转动	出去	到	凉爽的	;	什么时候	寒冷的	形式	进入

['kʌtlət] - [ʃeɪpt] [krəu'kets] ,

cutlet	-	shaped	croquettes	,
肉排	-	形状	炸丸子	,

在火上翻炒片刻；取出放凉；冷却后做成肉饼状的炸丸子。

[dɪp][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn]['smoʊkɪŋ][hɑːt][fæt] .

dip	in	egg	and	bread	crumbs	,	and	fry	in	smoking	hot	fat	.
蘸	在	蛋	和	面包	面包屑	,	和	炒	在	吸烟	热的	胖的	.

蘸上蛋液和面包屑，然后在滚烫的油中炸至金黄。

[ðiːz] [meɪ][biː; bi] [sɜːrvd] [pleɪn] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['gɑːrnɪʃ] [ʌv; əv] ['piːz] ,

These	may	be	served	plain	,	with	a	garnish	of	peas	,
这些	可能	是	服务	清楚的	,	和	一个	装饰	的	豌豆	,

这些菜肴可以原味食用，也可以用豌豆点缀。

[ɔːr] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] [beɪ.ʃə'mel] .

or	they	may	be	served	with	sauce	Béchamel	.
或者	他们	可能	是	服务	和	酱	贝夏梅尔	.

或者可以搭配白汁食用。

[dʌk] [ˌbɔɹdə'leɪz]

Duck	Bordelaise
鸭子	波尔多

波尔多鸭

['pɔːʃənz] [ʌv; əv][koʊld] [dʌk] [meɪ] [biː; bi][kʌt]['ɪntuː] [kən'viːniənt] ['piːsɪz] , ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ][waɪn] ,

Portions	of	cold	duck	may	be	cut	into	convenient	pieces	,	sprinkled	with	wine	,
部分	的	寒冷的	鸭子	可能	是	切	进入	方便的	件	,	撒上	和	葡萄酒	,

冷鸭可以切成方便食用的小块，淋上酒，

[ə'baʊt] [fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [tuː; tə][ðə; ði][paɪnt] , [ænd; ənd] [ə'laʊd] [tuː; tə][stænd] [waɪl] [juː; jʊ] [meɪk]

about	four	tablespoonfuls	to	the	pint	,	and	allowed	to	stand	while	you	make
关于	四	汤匙	到	这	品脱	,	和	允许	到	站立	尽管	你	制作

[sɔːs] [ˌbɔɹdə'leɪz] .

sauce	Bordelaise	.
酱	波尔多	.

每品脱加入约四汤匙，静置片刻，同时制作波尔多酱汁。

[pʊt][wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv]['flaʊər]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ; [mɪks] ,

Put	one	tablespoonful	of	butter	and	one	of	flour	into	a	saucepan	;	mix	,
放	一	一汤匙	的	黄油	和	一	的	面粉	进入	一个	平底锅	;	混合	,

将一汤匙黄油和一汤匙面粉放入平底锅中；搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['braʊnɪŋ] [ɔːr] ['kɪtʃɪn] [bu'keɪ] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv]

add	a	teaspoonful	of	browning	or	kitchen	bouquet	and	a	half	pint	of
添加	一个	一茶匙	的	褐变	或者	厨房	花束	和	一个	一半	品脱	的

[stɑːk] ;

stock	;
库存	;

加入一茶匙褐化剂或厨房香料和半品脱高汤；

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

stir	until	boiling	,	add	a	tablespoonful	of	grated	onion	,	a	half	teaspoonful	of
搅拌	直到	沸腾	,	添加	一个	一汤匙	的	磨碎的	洋葱	,	一个	一半	一茶匙	的

[sɔːlt] ,

salt	,
盐	,

搅拌至沸腾，加入一汤匙磨碎的洋葱，半茶匙盐，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] [ænd; ənd] , [ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ˌaɪ 'tiː] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] -

a	dash	of	pepper	and	,	if	you	have	it	,	a	tablespoonful	of	finely	-
一个	短跑	的	胡椒	和	,	如果	你	有	它	,	一个	一汤匙	的	精细地	-

[tʃɑːpt] [hæm] ;

chopped	ham	;
切碎	火腿	;

加少许胡椒粉，如果有的话，再加一汤匙切碎的火腿；

[kʊk] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [streɪn] ;

cook	for	five	minutes	and	strain	;
厨师	为了	五	分钟	和	拉紧	;

煮五分钟后沥干；

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [freʃ] ['mʌʃrʊmz] [ɔːr] [ə; eɪ] [hæf] ['dʌz(ə)n] [kænd] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd]

add	three	or	four	fresh	mushrooms	or	a	half	dozen	canned	mushrooms	and
添加	三	或者	四	新鲜的	蘑菇	或者	一个	一半	打	罐装	蘑菇	和

[ðə; ði] [dʌk] .

the	duck	.
这	鸭子	.

加入三四个新鲜蘑菇或半打罐装蘑菇和鸭肉。

[stænd] ['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ɪz] ['θɜːrəli] ['hiːtɪd] .

Stand	over	boiling	water	until	the	mixture	is	thoroughly	heated	.
站立	超过	沸腾	水	直到	这	混合物	是	彻底	加热	.

将混合物置于沸水上方加热，直至完全加热。

[send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪbl] ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] [t'raɪæŋglz] [ʌv; əv] ['toʊstɪd] [bred] .

Send	to	the	table	garnished	with	triangles	of	toasted	bread	.
发送	到	这	桌子	装饰	和	三角形	的	烤过的	面包	.

将菜肴盛入盘中，配上烤面包片三角装饰即可上桌。

[ə; eɪ] [fjuː] [stoʊnd] ['ɑːlɪvz] [ɔːr] [slaɪst] ['ɑːlɪvz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪn] [ðə; ði] [pleɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz]

A	few	stoned	olives	or	sliced	olives	may	be	added	in	the	place	of	the	mushrooms
一个	很少	吸食大麻	橄榄	或者	切片	橄榄	可能	是	额外	在	这	地方	的	这	蘑菇

,

,

,

可以用几颗去核橄榄或切片橄榄代替蘑菇。

[ænd; ənd] [juː; jʊ] [wʊd] [ðen] [hæv; həv] ['sælmi] [ʌv; əv] [dʌk] .

and	you	would	then	have	salmi	of	duck	.
和	你	会	然后	有	萨尔米	的	鸭子	.

这样你就能吃到鸭肉萨尔米了。

[geɪm]

GAME
游戏

游戏

['bɪts] [ʌv; əv] [koʊld] [brɔɪld] [ɔːr] ['roʊstɪd] [geɪm] [meɪ] [biː; bi] [tʃɑːpt] ['veri] [faɪn] ,

Bits	of	cold	broiled	or	roasted	game	may	be	chopped	very	fine	,
比特	的	寒冷的	烤制	或者	烤	游戏	可能	是	切碎	非常	美好的	,

冷烤或烤制的野味可以切成非常细的碎末，

[rʌbd] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ['iːðər] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ɔːr]['mɔːrtər] .

rubbed	to	a	smooth	paste	either	in	a	bowl	or	mortar	.
摩擦	到	一个	光滑的	粘贴	任何一个	在	一个	碗	或者	砂浆	.

在碗或研钵中研磨成光滑的糊状物。

[tuː; tə] [iːtʃ] [hæf][paɪnt][ʌv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃər] [ə'laʊ] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [braʊn] [sɔːs]

To	each	half	pint	of	this	mixture	allow	two	tablespoonfuls	of	brown	sauce
到	每个	一半	品脱	的	这	混合物	允许	二	汤匙	的	棕色的	酱

['θɜːrəli] [rʌbd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [geɪm] ,

thoroughly	rubbed	with	the	game	,
彻底	摩擦	和	这	游戏	,

每半品脱这种混合物中加入两汤匙用野味充分涂抹过的棕色酱汁，

[ænd; ənd][ðə; ði] [ʌn'biːtn] [waɪt] [ʌv; əv][wʌn] [eg] ; [pres] [ðə; ði] [hoʊl] ['mɪkstʃər] [θruː] [æn; ən]

and	the	unbeaten	white	of	one	egg	;	press	the	whole	mixture	through	an
和	这	不败	白色的	的	一	蛋	;	按	这	所有的	混合物	通过	一个

['ɔːrd(ə)neri]['flaʊər] [sɪv] ;

ordinary	flour	sieve	;
普通的	面粉	筛	;

以及一个鸡蛋未打发的蛋白；将整个混合物过普通面粉筛；

[ðen] [stɜːr][ɪn][ðə; ði] [wel] - ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv] [tuː] [egz] , [fɔːr] ['mʌʃrʊmz] [tʃɑːpt] ['ɔːlmoʊst]

then	stir	in	the	well	-	beaten	whites	of	two	eggs	,	four	mushrooms	chopped	almost
然后	搅拌	在	这	出色地	-	被打败	白人	的	二	鸡蛋	,	四	蘑菇	切碎	几乎

[tuː; tə][ə; eɪ] ['paʊdər] ,

to	a	powder	,
到	一个	粉末	,

然后拌入两个打散的蛋清、四个切碎成粉末状的蘑菇，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['siːzənɪŋ] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

and	a	seasoning	of	salt	and	pepper	.
和	一个	调料	的	盐	和	胡椒	.

再加盐和胡椒粉调味。

[fɪl] [ðɪs] ['ɪntuː]['lɪt(ə)l] [griːst] [moʊldz][ɔːr] [kʌps] ;

Fill	this	into	little	greased	molds	or	cups	;
充满	这	进入	小的	涂油	模具	或者	杯子	;

将此混合物倒入涂有油脂的小模具或杯子中；

[ðə; ði] [kʌps] [meɪ] [biː; bi] ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] ['trʌfl] [ɔːr] ['mʌʃrʊmz] , [ɔːr] [sɜːrvd] [pleɪn] .

the	cups	may	be	garnished	with	chopped	truffle	or	mushrooms	,	or	served	plain	.
这	杯子	可能	是	装饰	和	切碎	松露	或者	蘑菇	,	或者	服务	清楚的	.

杯子可以配上切碎的松露或蘑菇作为装饰，也可以不加任何装饰直接食用。

[fɪl] [ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃər] , [stænd][ðə; ði] [kʌps] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn][hæf] [fɪld] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ;

Fill	in	the	mixture	,	stand	the	cups	in	a	baking	pan	half	filled	with	boiling	water	;
充满	在	这	混合物	,	站立	这	杯子	在	一个	烘烤	平底锅	一半	已填	和	沸腾	水	;

将混合物倒入杯中，把杯子放在装有半杯沸水的烤盘中；

[kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] .

cook	in	a	moderate	oven	twenty	minutes	.
厨师	在	一个	缓和	烤箱	二十	分钟	.

用中等温度的烤箱烤20分钟。

[ðə; ði]['lɪt(ə)l] [bɑːm] - [ʃeɪpt] [moʊldz][ɑːr; ər][ðə; ði] ['betər] [sɔːrt][tuː; tə][juːz][fɔːr; fər] [ðiːz] .

The	little	bomb	-	shaped	molds	are	the	better	sort	to	use	for	these	.
这	小的	炸弹	-	形状	模具	是	这	更好的	种类	到	使用	为了	这些	.

用那种小型炸弹形状的模具来做这些比较好。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [braʊn] [sɔːs] ['iːðər] [pleɪn][ɔːr] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['mʌʃrʊmz] .

Serve	with	brown	sauce	either	plain	or	flavored	with	mushrooms	.
服务	和	棕色的	酱	任何一个	清楚的	或者	调味	和	蘑菇	.

可搭配原味或加入蘑菇调味的棕色酱汁食用。

[bred]
BREAD
面包

面包

[ðə; ði] ['betər] [wei] [ɪz][tu:; tə][kʌt][dʒʌst] [sə'fɪʃ(ə)nt] [bred] [fɔ:r; fər] [i:tʃ] [mi:l] [soʊ] [ðæt] [ðer; ðər] [wɪl]
The 这 **better** 更好的 **way** 方式 **is** 是 **to** 到 **cut** 切 **just** 只是 **sufficient** 充足的 **bread** 面包 **for** 为了 **each** 每个 **meal** 一顿饭 **so** 所以 **that** 那 **there** 那里 **will** 将要
[bi:; bi] ['ri:əli] [noʊ][left] - ['əuvəz] .
be 是 **really** 真的 **no** 不 **left** 左边 **-** - **overs** 局 **.** .

更好的办法是每餐只切够吃的面包，这样就不会有剩菜剩饭了。

[ɪf] , [haʊ'evər] , [ə; eɪ][fju:]['slaɪsɪz][ɑ:r; ər] [ˌæksɪ'dentəli] [left] , [pʊt][ðem; ðəm][ə'saɪd][ɪn][ə; eɪ][kæn; kən][ɔ:r]
If 如果 **,** , **however** 然而 **,** , **a** 一个 **few** 很少 **slices** 切片 **are** 是 **accidentally** 偶然 **left** 左边 **,** , **put** 放 **them** 他们 **aside** 旁边 **in** 在 **a** 一个 **can** 能 **or** 或者
[dʒɑ:r] ,
jar 罐 **,** ,

但是，如果不小心剩下几片，就把它们放在罐子或瓶子里备用。

['nevər][ɪn][ðə; ði]['regjələr] [bred] [bɑ:ks][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [bred] ;
never 绝不 **in** 在 **the** 这 **regular** 常规的 **bread** 面包 **box** 盒子 **with** 和 **the** 这 **bread** 面包 **;** ;

绝不会和面包一起放在普通的面包盒里；

[wʌn][ɔ:r] [tu:] ['slaɪsɪz] [wɪl] [ɪn'veriəbli] [bi:; bi] [mɪst] [ʌn'tɪl] [sə'fɪʃntli] [oʊld][tu:; tə][moʊld][ænd; ənd]
one 一 **or** 或者 **two** 二 **slices** 切片 **will** 将要 **invariably** 总是 **be** 是 **missed** 错过 **until** 直到 **sufficiently** 足够 **old** 老的 **to** 到 **mold** 模具 **and** 和
[kən'tæmɪneɪt] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv] [bred] [ɪn][ðə; ði][bɑ:ks] ,
contaminate 污染 **the** 这 **remaining** 其余的 **quantity** 数量 **of** 的 **bread** 面包 **in** 在 **the** 这 **box** 盒子 **,** ,

总会有一两片面包被吃掉，直到它们发霉并污染了盒子里剩下的面包。

[ænd; ənd] [ðen] , [tu:] , [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [mɔ:r] [ɛpt][tu:; tə] [ə'kju:mjəleɪt] [ɪn] [ðɪs] [wei] [ðæn; ðən][ɪn][ə; eɪ]
and 和 **then** 然后 **,** , **too** 也 **,** , **they** 他们 **are** 是 **more** 更多的 **apt** 易于 **to** 到 **accumulate** 积累 **in** 在 **this** 这 **way** 方式 **than** 比 **in** 在 **a** 一个
['seprət] [bɑ:ks] .
separate 分离 **box** 盒子 **.** .

而且，它们更容易以这种方式堆积起来，而不是堆积在单独的盒子里。

[ðə; ði] [ni:tər] ['pi:sɪz] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [fɔ:r; fər] [toʊst] [fɔ:r; fər] ['brekfəst] [ɔ:r] [lʌntʃ] [ɔ:r] ['sʌpər] .
The 这 **neater** 更整洁 **pieces** 件 **may** 可能 **be** 是 **used** 用过的 **for** 为了 **toast** 吐司 **for** 为了 **breakfast** 早餐 **or** 或者 **lunch** 午餐 **or** 或者 **supper** 晚餐 **.** .

形状比较整齐的面包片可以用来做早餐、午餐或晚餐的吐司。

[ðə; ði][nekst][best] ['pi:sɪz] [ju:z][fɔ:r; fər] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtər] ['kʌstərd] ; [ðə; ði] [krʌsts] [draɪ] ,
The 这 **next** 下一个 **best** 最好的 **pieces** 件 **use** 使用 **for** 为了 **bread** 面包 **and** 和 **butter** 黄油 **custard** 蛋奶冻 **;** ; **the** 这 **crusts** 外壳 **dry** 干燥 **,** ,

其次好的部分可以用来做面包和黄油蛋奶冻；面包皮会变干。

[roʊl][ænd; ənd][pʊt][ə'saɪd][tu:; tə][bi:; bi] ['redi] [fɔ:r; fər] ['brɛdɪŋ] ['ɑ:rtɪk(ə)lz][tu:; tə][bi:; bi][fraɪd] , [ɔ:r]
roll 卷 **and** 和 **put** 放 **aside** 旁边 **to** 到 **be** 是 **ready** 准备好 **for** 为了 **breading** 面包屑 **articles** 文章 **to** 到 **be** 是 **fried** 油煎 **,** , **or** 或者
[fɔ:r; fər] ['ɛsˌkɑ:ləpt] ['dɪʃɪz] .
for 为了 **escalloped** 扇贝状的 **dishes** 菜肴 **.** .

卷好后放在一旁，准备用来裹面包屑油炸食品，或者制作扇贝菜肴。

[ɪn] [ðɪs] [wei] ['evri] [piːs] , [noʊ] ['mætər] [wʌt] [ɪts] [kən'dɪʃ(ə)n] , [wɪl] [biː; bi] ['juːtəˌlaɪzd] .

In	**this**	**way**	**every**	**piece**	**,**	**no**	**matter**	**what**	**its**	**condition**	**,**	**will**	**be**	**utilized**	**.**
在	这	方式	每一个	片	,	不	事情	什么	它是	状况	,	将要	是	利用	.

这样一来，每一件物品，无论其状况如何，都能得到充分利用。

[bred] [ænd; ənd] ['bʌtər] ['kʌstərd]

Bread	**and**	**Butter**	**Custard**
面包	和	黄油	蛋奶冻

面包黄油蛋奶冻

[biːt] [tuː] [egz] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreitiŋ] , [ʌn'tɪl] [laɪt] , [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]

Beat	**two**	**eggs**	**,**	**without**	**separating**	**,**	**until**	**light**	**,**	**add**	**four**	**tablespoonfuls**	**of**	**sugar**
打	二	鸡蛋	,	没有	分离	,	直到	光	,	添加	四	汤匙	的	糖

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

and	**a**	**pint**	**of**	**milk**	**,**
和	一个	品脱	的	牛奶	,

将两个鸡蛋打散，无需分离蛋黄和蛋白，直至颜色变浅，加入四汤匙糖和一品脱牛奶。

[mɪks] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] ; [tɜːrn] ['ɪntuː] [æn; ən] ['ɔːrd(ə)neri] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

mix	**and**	**add**	**a**	**grating**	**of**	**nutmeg**	**;**	**turn**	**into**	**an**	**ordinary**	**baking**	**dish**	**,**
混合	和	添加	一个	格栅	的	肉豆蔻	;	转动	进入	一个	普通的	烘烤	盘子	,

混合后加入磨碎的肉豆蔻；倒入普通烤盘中。

['kʌvər] [ðə; ði] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] [bred] , ['bʌtər] [saɪd] [ʌp] ;

cover	**the**	**top**	**with**	**buttered**	**bread**	**,**	**butter**	**side**	**up**	**;**
覆盖	这	顶部	和	涂黄油的	面包	,	黄油	边	向上	;

将涂有黄油的面包片盖在上面，黄油面朝上；

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [dʒʌst] [æz; əz] [juː; jʊ] [wʊd] [ə; eɪ] [kʌp] ['kʌstərd] ,

bake	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**just**	**as**	**you**	**would**	**a**	**cup**	**custard**	**,**
烤	在	一个	缓和	烤箱	只是	作为	你	会	一个	杯子	蛋奶冻	,

像烤一杯蛋奶糊一样，用中等温度的烤箱烘烤即可。

[ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [kæn; kən] [pʊt] [ə; eɪ] [spuːn] ['hænd(ə)l] [daʊn] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kʌstərd] [ænd; ənd]

until	**you**	**can**	**put**	**a**	**spoon**	**handle**	**down**	**in**	**the**	**center**	**of**	**the**	**custard**	**and**
直到	你	能	放	一个	勺子	处理	向下	在	这	中心	的	这	蛋奶冻	和

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kʌm] [aʊt] [friː] [frʌm; frəm] [mɪlk] .

it	**will**	**come**	**out**	**free**	**from**	**milk**	**.**
它	将要	来	出去	自由的	从	牛奶	.

直到你可以把勺柄插入蛋奶糊的中心，勺柄拔出来时不会沾上牛奶为止。

['lɪt(ə)l] ['pudiŋz] - [lɑː] [grænd] [bel]

Little	**Puddings**	**à**	**la**	**Grand**	**Belle**
小的	布丁	-	拉	盛大	美女

大美女的小布丁

[roʊl] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [steɪl] [bred] ['ɪntuː] [faɪn] [krʌmz] .

Roll	**slices**	**of**	**stale**	**bread**	**into**	**fine**	**crumbs**	**.**
卷	切片	的	陈旧	面包	进入	美好的	面包屑	.

将隔夜面包片搓成细面包屑。

[brʌʃ] [smɔːl] ['kʌstərd] [kʌps] , [ɔːr] [ə; eɪ] ['bɔːrdər] [moʊld] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] ,

Brush	**small**	**custard**	**cups**	**,**	**or**	**a**	**border**	**mold**	**with**	**melted**	**butter**	**,**
刷子	小的	蛋奶冻	杯子	,	或者	一个	边界	模具	和	融化	黄油	,

在小号布丁杯或花边模具上刷一层融化的黄油，

['sprɪŋk(ə)l] ['oʊvər] [ə; eɪ] [fjuː] ['kʌrənts] [ɔːr] ['reɪzɪnz] , [ɔːr] ['eni] [fruːt] [ðæt] [juː; jʊ] [meɪ] [hæv; həv] [left] ['oʊvər] .

sprinkle	**over**	**a**	**few**	**currants**	**or**	**raisins**	**,**	**or**	**any**	**fruit**	**that**	**you**	**may**	**have**	**left**	**over**	**.**
撒	超过	一个	很少	醋栗	或者	葡萄干	,	或者	任何	水果	那	你	可能	有	左边	超过	.

撒上一些醋栗或葡萄干，或者任何你剩下的水果。

[fɪl] [ðə; ði] [kʌps] [wɪð; wɪθ] [krʌmz] .
Fill **the** **cups** **with** **crumbs** **.**
充满 这 杯子 和 面包屑 .

在杯子里装满面包屑。

[biːt] [θriː] [egz] , [wɪˈðaʊt] [ˈsepəreitiŋ] , [ʌnˈtɪl] [laɪt] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [θriː] [ˈteɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] ,
Beat **three** **eggs** **,** **without** **separating** **,** **until** **light** **;** **add** **three** **tablespoonfuls** **of** **sugar** **,**
打 三 鸡蛋 , 没有 分离 , 直到 光 ; 添加 三 汤匙 的 糖 ,

将三个鸡蛋打散，无需分离蛋黄和蛋白，直至颜色变浅；加入三汤匙糖，

[ə; eɪ] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] .
a **teaspoonful** **of** **vanilla** **and** **a** **pint** **of** **milk** **.**
一个 一茶匙 的 香草 和 一个 品脱 的 牛奶 .

一茶匙香草精和一品脱牛奶。

[pɔːr] [ðɪs] [ˈkerfəli] [ˈoʊvər] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] ,
Pour **this** **carefully** **over** **the** **bread** **crumbs** **,**
倒 这 小心 超过 这 面包 面包屑 ,

小心地将酱汁倒在面包屑上。

[let] [ðem; ðəm] [stænd] [fɔːr; fər] [əˈbaʊt] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [ˈmɪkstʃər] [hæz; həz] [bɪn] [soʊkt] [ʌp]
let **them** **stand** **for** **about** **five** **minutes** **until** **the** **mixture** **has** **been** **soaked** **up**
让 他们 站立 为了 关于 五 分钟 直到 这 混合物 有 到过 浸泡过 向上
[ænd; ənd] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] [sɔːft] ;
and **the** **bread** **crumbs** **soft** **;**
和 这 面包 面包屑 柔软的 ;

静置约五分钟，直到混合物被吸收，面包屑变软；

[ðen] [stænd] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] ,
then **stand** **in** **a** **pan** **of** **boiling** **water** **,**
然后 站立 在 一个 平底锅 的 沸腾 水 ,

然后站在一锅沸水中，

[ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [ɔɪld] [ˈpeɪpər] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] [ə; eɪ] [hæf] [ˈaʊər] .
cover **with** **oiled** **paper** **and** **cook** **in** **the** **oven** **a** **half** **hour** **.**
覆盖 和 涂油 纸 和 厨师 在 这 烤箱 一个 一半 小时 .

盖上涂油的纸，放入烤箱烤半小时。

[tɜːrn] [aʊt] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] [wɪð; wɪθ] [eg] [sɔːs] .
Turn **out** **and** **serve** **hot** **with** **egg** **sauce** **.**
转动 出去 和 服务 热的 和 蛋 酱 .

取出后趁热淋上蛋液即可食用。

[bred] [krəuˈkets]
Bread **Croquettes**
面包 炸丸子

面包丸子

[rʌb] [səˈfɪʃ(ə)nt] [steɪl] [bred] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [krʌmz] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [fɔːr] [ˈteɪbl,spuːnfʊl]
Rub **sufficient** **stale** **bread** **to** **make** **one** **quart** **of** **crumbs** **;** **add** **four** **tablespoonfuls**
擦 充足的 陈旧 面包 到 制作 一 夸脱 的 面包屑 ; 添加 四 汤匙
[ʌv; əv] [ˈʃʊgər] ,
of **sugar** **,**
的 糖 ,

取足够多的陈面包，搓成一夸脱面包屑；加入四汤匙糖，

[ə; eɪ] [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [kliːnd] [ˈkʌrənts] , [ɔːr] [ˈeni] [fruːt] [ðæt] [juː; jʊ] [hæv; həv] [left] [ˈoʊvər] ,
a **half** **cup** **of** **cleaned** **currants** **,** **or** **any** **fruit** **that** **you** **have** **left** **over** **,**
一个 一半 杯子 的 已清洗 醋栗 , 或者 任何 水果 那 你 有 左边 超过 ,

半杯洗净的醋栗，或者任何你剩下的水果，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] ; ['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ,

and	a	grating	of	nutmeg	;	sprinkle	over	a	teaspoonful	of	vanilla	,
和	一个	格栅	的	肉豆蔻	;	撒	超过	一个	一茶匙	的	香草	,

再磨碎一些肉豆蔻；撒上一茶匙香草精，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['biːtn] [egz] ([ə'baʊt] [θriː]) [tuː; tə]['mɔɪs(ə)n][ðə; ðɪ] [krʌmz] .

and	add	sufficient	beaten	eggs	(	about	three	)	to	moisten	the	crumbs	.
和	添加	充足的	被打败	鸡蛋	(	关于	三	)	到	濡	这	面包屑	.

加入足够的打散的鸡蛋（约三个），使面包屑湿润。

[fɔːrm]['ɪntuː][smɔːl] ['sɪlɪndər] - [ʃeɪpt] [krəu'kets] ,

Form	into	small	cylinder	-	shaped	croquettes	,
形式	进入	小的	圆柱	-	形状	炸丸子	,

捏成小圆柱形炸丸子，

[dɪp][ɪn] [eg] [ænd; ənd][roʊl][ɪn] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn]['smoʊkɪŋ][hɑːt][fæt] .

dip	in	egg	and	roll	in	bread	crumbs	and	fry	in	smoking	hot	fat	.
蘸	在	蛋	和	卷	在	面包	面包屑	和	炒	在	吸烟	热的	胖的	.

蘸上蛋液，裹上面包屑，放入滚烫的油中炸至金黄。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [sɔːs] .

Serve	hot	with	sugar	sauce	.
服务	热的	和	糖	酱	.

趁热佐以糖浆食用。

[bred] ['mʌfɪn]

Bread	Muffins
面包	松饼

面包松饼

['kʌvər] [ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv]['bɪts][ʌv; əv] [bred] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] ['broʊkən][ə'pɑːrt] , [wɪð; wɪθ][wʌn][paɪnt]

Cover	a	quart	of	bits	of	bread	that	have	been	broken	apart	,	with	one	pint
覆盖	一个	夸脱	的	比特	的	面包	那	有	到过	破碎的	除	,	和	一	品脱

[ʌv; əv][mɪlk] ;

of	milk	;
的	牛奶	;

将一夸脱掰碎的面包块，用一品脱牛奶覆盖；

[soʊk][fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] [biːt] [ʌn'tɪl][juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [smuːð]

soak	for	fifteen	minutes	,	then	with	a	spoon	beat	until	you	have	a	smooth
浸泡	为了	十五	分钟	,	然后	和	一个	勺子	打	直到	你	有	一个	光滑的

[peɪst] ;

paste	;
粘贴	;

浸泡十五分钟，然后用勺子搅拌至成光滑的糊状；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] [joʊk] [ʌv; əv] [θriː] [egz] ,

add	the	yolks	of	three	eggs	,
添加	这	蛋黄	的	三	鸡蛋	,

加入三个鸡蛋的蛋黄，

[ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['flaʊər] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] ['sɪftɪd]

a	tablespoonful	of	melted	butter	and	one	cup	of	flour	that	has	been	sifted
一个	一汤匙	的	融化	黄油	和	一	杯子	的	面粉	那	有	到过	筛过的

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

with	a	heaping	teaspoonful	of	baking	powder	.
和	一个	堆积	一茶匙	的	烘烤	粉末	.

一汤匙融化的黄油和一杯过筛的面粉，加入满满一茶匙泡打粉。

[foʊld][ɪn] ['kerfəli] [ðə; ðɪ] [wel] - ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [egz] ,

Fold	in	carefully	the	well	-	beaten	whites	of	the	eggs	,
折叠	在	小心	这	出色地	-	被打败	白人	的	这	鸡蛋	,

轻轻地将打发的蛋白拌入面糊中。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mʌfɪn] [pænz][ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] .

and	bake	in	muffin	pans	in	a	quick	oven	about	twenty	minutes	.
和	烤	在	松饼	平底锅	在	一个	快的	烤箱	关于	二十	分钟	.

然后用松饼模具在烤箱中快速烘烤约二十分钟。

['mʌfɪn] [left][frʌm; frəm] ['brekfəst] [meɪ][bi:; bi] [pʊld] [ə'pɑ:rt][ænd; ənd] ['toʊstɪd] [fɔ:r; fər] [lʌntʃ] [ɔ:r]

Muffins	left	from	breakfast	may	be	pulled	apart	and	toasted	for	lunch	or
松饼	左边	从	早餐	可能	是	拉	除	和	烤过的	为了	午餐	或者

['sʌpər] .

supper	.
晚餐	.

早餐剩下的松饼可以掰开烤着吃，作为午餐或晚餐。

['pi:sɪz] [ʌv; əv] [steɪl] [spʌndʒ] [keɪk] , [ɪn][fækt] , ['eni] [steɪl] [keɪk] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [fɔ:r; fər]['kæbɪnət]

Pieces	of	stale	sponge	cake	,	in	fact	,	any	stale	cake	may	be	used	for	cabinet
件	的	陈旧	海绵	蛋糕	,	在	事实	,	任何	陈旧	蛋糕	可能	是	用过的	为了	内阁

['pudiŋz] ,

puddings	,
布丁	,

事实上，任何不新鲜的蛋糕，哪怕是几块放久的海绵蛋糕，都可以用来做布丁。

[fɔ:r; fər] [kri:m] ['pudiŋz] , [ɔ:r][fɔ:r; fər] [krəu'kets] .

for	cream	puddings	,	or	for	croquettes	.
为了	奶油	布丁	,	或者	为了	炸丸子	.

可用于制作奶油布丁或炸丸子。

[egz]

EGGS
鸡蛋

鸡蛋

[ðə; ði][sɔ:ft] [bɔɪld] [egz] [ðæt] [ɑ:r; ər] [left][frʌm; frəm] ['brekfəst] [wɪl] [bi:; bi][æt; ət][wʌns][hɑ:rd] [bɔɪld] ,

The	soft	boiled	eggs	that	are	left	from	breakfast	will	be	at	once	hard	boiled	,
这	柔软的	煮沸	鸡蛋	那	是	左边	从	早餐	将要	是	在	一次	难的	煮沸	,

早餐剩下的半熟蛋会立刻煮成全熟蛋。

[pʊt]['ɪntu:][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] , [ænd; ənd] [wen] [fɔ:r] [hæv; həv][ə'kju:mjəleɪtɪd] , [ju:z][ðem; ðəm][fɔ:r; fər]

put	into	the	refrigerator	,	and	when	four	have	accumulated	,	use	them	for
放	进入	这	冰箱	,	和	什么时候	四	有	积累	,	使用	他们	为了

['boʊrɪˌgɑ:rd, 'bɔrɪˌgɑ:rd] [egz] ,

Beauregard	eggs	,
博雷加德	鸡蛋	,

放入冰箱冷藏，积攒到四个后，就可以用来做博雷加德鸡蛋。

- [lɑ:] ['nju:bə^] ['dɪʃɪz] [ɔ:r] ['gɑ:nɪʃiz] .

à	la	Newburg	dishes	or	garnishes	.
-	拉	纽堡	菜肴	或者	装饰物	.

纽堡菜肴或装饰。

[poʊtʃt] [egz] [ðæt] [ɑ:r; ər] [left]['oʊvər] [meɪ] [bi:; bi] [drɑ:pt] [æt; ət][wʌns]['ɪntu:] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] ,

Poached	eggs	that	are	left	over	may	be	dropped	at	once	into	boiling	water	,
偷猎	鸡蛋	那	是	左边	超过	可能	是	掉落	在	一次	进入	沸腾	水	,

剩下的水煮蛋可以立即放入沸水中煮熟。

[kʊkt] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] ['pɜ:rfɪktli] [hɑ:rd] , [ænd; ənd][pʊt][ə'saɪd][fɔ:r; fər] ['tʃɑ:pɪŋ] ,

cooked	slowly	until	perfectly	hard	,	and	put	aside	for	chopping	,
煮熟	缓慢地	直到	完美	难的	,	和	放	旁边	为了	切碎	,

慢火煮至完全熟透，盛出备用。

[tuː; tə][juːz][æz; əz][ə; eɪ] ['gɑːrnɪʃ] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['kɜːri] [ɔːr][sʌm; səm]['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ðeɪ]

to	use	as	a	garnish	for	a	curry	or	some	vegetable	dish	with	which	they
到	使用	作为	一个	装饰	为了	一个	咖喱	或者	一些	蔬菜	盘子	和	哪个	他们

[wɪl] ['naɪsli] [blend] .

will	nicely	blend	.
将要	很好	混合	.

可用作咖喱或蔬菜菜肴的装饰，与菜肴搭配相得益彰。

[ðə; ði] ['teblspʊnˌfʊl] [ɔːr] [tuː] [ʌv; əv] [stuːd] [tə'meɪtoʊz] [left] [ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] [frʌm; frəm] ['dɪnər] [wɪl]

The	tablespoonful	or	two	of	stewed	tomatoes	left	in	the	dish	from	dinner	will
这	一汤匙	或者	二	的	炖	西红柿	左边	在	这	盘子	从	晚餐	将要

[biː; bi] [pʊt] [ə'saɪd] [tuː; tə] [juːz] [fɔːr; fər] [tə'meɪtoʊ] ['ɑːmlət] ,

be	put	aside	to	use	for	tomato	omelet	,
是	放	旁边	到	使用	为了	番茄	煎蛋卷	,

晚餐后盘中剩下的那一两汤匙炖番茄将留着做番茄煎蛋卷。

[ɔːr] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['roʊstɪd] [biːf] ['greɪvi][fɔːr; fər] ['dɪnər] ,

or	they	may	be	added	to	the	roasted	beef	gravy	for	dinner	,
或者	他们	可能	是	额外	到	这	烤	牛肉	肉汁	为了	晚餐	,

或者可以把它们加到晚餐的烤牛肉肉汁里。

[kən'vəːtiŋ] [ə; eɪ] [pleɪn] ['hoʊmli] ['greɪvi]['ɪntuː][wʌn][ʌv; əv] ['betər] ['fleɪvər] .

converting	a	plain	homely	gravy	into	one	of	better	flavor	.
转换	一个	清楚的	家常的	肉汁	进入	一	的	更好的	味道	.

将普通的家常肉汁变成味道更佳的肉汁。

[ðə; ði][hæf][kʌp][ʌv; əv] ['piːz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][tuː; tə] - ['mɔːroʊz] [ˌkɑːnsə'meɪ] ,

The	half	cup	of	peas	may	be	added	to	to	-	morrow's	consommé	,
这	一半	杯子	的	豌豆	可能	是	额外	到	到	-	明天	清汤	,

可以将半杯豌豆加入明天的清汤中。

[ɔːr] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['gɑːrnɪʃ] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['brekfəst] ['ɑːmlət] .

or	used	as	a	garnish	for	the	breakfast	omelet	.
或者	用过的	作为	一个	装饰	为了	这	早餐	煎蛋卷	.

或用作早餐煎蛋卷的装饰。

[ðə; ði] [griːn] ['pɔːʃənz] [ʌv; əv] ['seləri] [wɪl] [biː; bi] [pʊt] [ə'saɪd] [fɔːr; fər] ['stjuɪŋ] ;

The	green	portions	of	celery	will	be	put	aside	for	stewing	;
这	绿色的	部分	的	芹菜	将要	是	放	旁边	为了	炖	;

芹菜的绿色部分要留着炖煮;

[ðə; ði] ['tendər] [waɪt] [pɑːrt][fɔːr; fər] ['sɜːrvɪŋ] [rɔː] ;

the	tender	white	part	for	serving	raw	;
这	投标	白色的	部分	为了	服务	生的	;

嫩白部分可生食;

[waɪl] [ðə; ði] [liːvz] [ænd; ənd] [ruːts] [wɪl] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] [suːps] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] .

while	the	leaves	and	roots	will	be	used	for	flavoring	soups	and	sauces	.
尽管	这	树叶	和	根	将要	是	用过的	为了	调味	汤	和	酱汁	.

叶子和根则可以用来给汤和酱汁调味。

[ðə; ði][joʊk][ʌv; əv] [eg] [left] ['oʊvər] , [ɪf] [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ][kʌp][ɔːr] ['sɔːsər] [wɪl] ,

The	yolk	of	egg	left	over	,	if	put	into	a	cup	or	saucer	will	,
这	蛋黄	的	蛋	左边	超过	,	如果	放	进入	一个	杯子	或者	碟子	将要	,

剩下的蛋黄，如果放在杯子或碟子里，会变成.....

[ɪn] [les] [ðæn; ðən] [tuː] ['aʊərz] , [bɪ'kʌm] [hɑːrd] , [draɪ][ænd; ənd] ['juːsləs] .

in	less	than	two	hours	,	become	hard	,	dry	and	useless	.
在	较少的	比	二	小时	,	变得	难的	,	干燥	和	无用	.

不到两个小时，就会变硬、变干、变没用。

[ðɪs] [seɪm] [joʊk] [drɑːpt] ['ɪntuː][ə; eɪ][kʌp][hæf] [fɪld] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] [wɪl] [kiːp] [fɔːr; fər] ['sevrəl]

This	same	yolk	dropped	into	a	cup	half	filled	with	cold	water	will	keep	for	several
这	相同的	蛋黄	掉落	进入	一个	杯子	一半	已填	和	寒冷的	水	将要	保持	为了	一些

[deɪz] ,

days	,
天	,

将同样的蛋黄放入半杯冷水中，可以保存数天。

[ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['meɪəneɪz] [ɔːr] ['ædɪd] [tuː; tə][ə; eɪ] [sɔːs] .

and	may	be	used	for	mayonnaise	or	added	to	a	sauce	.
和	可能	是	用过的	为了	蛋黄酱	或者	额外	到	一个	酱	.

可以用作蛋黄酱，也可以添加到酱汁中。

[wen] ['niːdɪd] ,

When	needed	,
什么时候	需要	,

必要时，

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['kerfəli] ['lɪftɪd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] [ænd; ənd] [juːst] [ðə; ðɪ] [seɪm] [æz; əz][ə; eɪ] [freʃ]

it	may	be	carefully	lifted	with	a	spoon	and	used	the	same	as	a	fresh
它	可能	是	小心	抬起	和	一个	勺子	和	用过的	这	相同的	作为	一个	新鲜的

[joʊk] .

yolk	.
蛋黄	.

可以用勺子小心地舀出，像新鲜蛋黄一样使用。

[waɪts] [ʌv; əv] [egz]

Whites	of	Eggs
白人	的	鸡蛋

蛋清

[ðə; ðɪ] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] [ɑːr; ər][kwaɪt] ['iːzəli] [dɪ'spoʊzd][ʌv; əv] ,

The	yolks	of	eggs	are	quite	easily	disposed	of	,
这	蛋黄	的	鸡蛋	是	相当	容易地	处置	的	,

蛋黄很容易处理掉。

[æz; əz] ['sɔːsɪz] ['friːkwəntli] [kɔːl][fɔːr; fər][ðə; ðɪ][joʊk][ʌv; əv][wʌn][ɔːr] [tuː] [egz] ;

as	sauces	frequently	call	for	the	yolk	of	one	or	two	eggs	;
作为	酱汁	频繁地	称呼	为了	这	蛋黄	的	一	或者	二	鸡蛋	;

因为酱汁中经常需要一到两个鸡蛋的蛋黄；

[ðen] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] , [ɔːr] ['ædɪd] [tuː; tə] ['veriəs] ['dɪʃɪz] .

then	they	may	be	used	for	mayonnaise	dressing	,	or	added	to	various	dishes	.
然后	他们	可能	是	用过的	为了	蛋黄酱	敷料	,	或者	额外	到	各种各样的	菜肴	.

然后它们可以用于制作蛋黄酱，或添加到各种菜肴中。

[ðə; ðɪ] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] , [haʊ'evər] , [ə'kjuːmjəleɪt] .

The	whites	of	eggs	,	however	,	accumulate	.
这	白人	的	鸡蛋	,	然而	,	积累	.

然而，蛋清会积聚。

[wʌn][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [weɪz] [ʌv; əv] ['getɪŋ] [hɑːrd] - [bɔɪld] [joʊk] , [wɪ'ðaʊt] ['weɪstɪŋ] [ðə; ðɪ] [waɪts] ,

One	of	the	ways	of	getting	hard	-	boiled	yolks	,	without	wasting	the	whites	,
一	的	这	方式	的	获得	难的	-	煮沸	蛋黄	,	没有	浪费	这	白人	,

不浪费蛋白就能得到全熟蛋黄的方法之一

[ɪz][tuː; tə] ['seprət] [ðə; ðɪ] [waɪt] [ænd; ənd][ðə; ðɪ][joʊk] [bɪ'fɔːr] [ðə; ðɪ] [eg] [ɪz] [kʊkt] ;

is	to	separate	the	white	and	the	yolk	before	the	egg	is	cooked	;
是	到	分离	这	白色的	和	这	蛋黄	前	这	蛋	是	煮熟	;

就是在煮鸡蛋之前将蛋白和蛋黄分离；

[drɑːp][ðə; ði][joʊk] [daʊn] ['ɪntuː][ə; eɪ]['ket(ə)l][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ;

drop	**the**	**yolk**	**down**	**into**	**a**	**kettle**	**of**	**boiling**	**water**	**;**
降低	这	蛋黄	向下	进入	一个	壶	的	沸腾	水	;

将蛋黄放入沸水中;

[ðen] [stænd][ɑːn][ðə; ði] [bæk] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] [stoʊv] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] [ɔːr] ['twenti] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [ɪz][hɑːrd] .

then	**stand**	**on**	**the**	**back**	**part**	**of**	**the**	**stove**	**for**	**fifteen**	**or**	**twenty**	**minutes**	**until**	**it**	**is**	**hard**	**.**
然后	站立	在	这	后退	部分	的	这	火炉	为了	十五	或者	二十	分钟	直到	它	是	难的	.

然后站在炉子后部十五到二十分钟，直到变硬。

[ðə; ði][joʊk] [wɪl] [kʊk] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] [dʒʌst][æz; əz] [wel] [æz; əz][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [waɪt] [ɪn][ðə; ði] [ʃel] .

The	**yolk**	**will**	**cook**	**in**	**this**	**way**	**just**	**as**	**well**	**as**	**with**	**the**	**white**	**in**	**the**	**shell**	**.**
这	蛋黄	将要	厨师	在	这	方式	只是	作为	出色地	作为	和	这	白色的	在	这	壳	.

这样煮出来的蛋黄和蛋白连壳一起煮出来的效果一样好。

[naʊ] , [juː; jʊ][hæv; həv][ðə; ði] [ˌʌn'kʊkt] [waɪts] , [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər][ə; eɪ]['sɪmp(ə)l] [waɪt] [keɪk] ,

Now	**,**	**you**	**have**	**the**	**uncooked**	**whites**	**,**	**which**	**may**	**be**	**used**	**for**	**a**	**simple**	**white**	**cake**	**,**
现在	,	你	有	这	生	白人	,	哪个	可能	是	用过的	为了	一个	简单的	白色的	蛋糕	,

现在，你得到了未煮熟的蛋白，可以用来做简单的白蛋糕。

['æp(ə)l][floʊt] , [ˌsuː'fleɪz] , [pleɪn][ɔːr][wɪð; wɪθ][fruːt] .

apple	**float**	**,**	**soufflés**	**,**	**plain**	**or**	**with**	**fruit**	**.**
苹果	漂浮	,	舒芙蕾	,	清楚的	或者	和	水果	.

苹果漂浮蛋糕、舒芙蕾（原味或加水果）。

['boʊrɪˌgɑːrd, 'bɔrɪˌgɑːrd] [egz]

Beauregard	**Eggs**
博雷加德	鸡蛋

博雷加德鸡蛋

['seprət] [ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd] [joʊk] [ʌv; əv][faɪv][hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] , [pres] [θruː] [æn; ən] ['ɔːrd(ə)neri][fruːt] [pres] ,

Separate	**the**	**whites**	**and**	**yolks**	**of**	**five**	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**,**	**press**	**through**	**an**	**ordinary**	**fruit**	**press**	**,**
分离	这	白人	和	蛋黄	的	五	难的	-	煮沸	鸡蛋	,	按	通过	一个	普通的	水果	按	,

将五个煮熟的鸡蛋的蛋白和蛋黄分开，用普通的榨汁机压成蛋黄糊。

[ɔːr] [tʃɑːp] ['veri] [faɪn] .

or	**chop**	**very**	**fine**	**.**
或者	劈	非常	美好的	.

或者切成非常细的碎末。

[meɪk] [ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] [sɔːs] ; [wen] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] .

Make	**a**	**half**	**pint**	**of**	**cream**	**sauce**	**;**	**when**	**boiling**	**,**	**add**	**the**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**:**
制作	一个	一半	品脱	的	奶油	酱	;	什么时候	沸腾	,	添加	这	白人	的	这	鸡蛋	.

制作半品脱奶油酱；煮沸后，加入蛋清。

[hæv; həv] ['redi] [ɑːn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætər] [faɪv] [skwer] [ʌv; əv] ['toʊstɪd] [bred] ;

Have	**ready**	**on**	**a**	**heated**	**platter**	**five**	**squares**	**of**	**toasted**	**bread**	**;**
有	准备好	在	一个	加热	拼盘	五	正方形	的	烤过的	面包	;

在加热的盘子上放五块烤面包片;

[hiːp] [ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] ['oʊvər] [ðiːz] [skwer] , [dʌst] [ðə; ði] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [ðə; ði]
heap **the** **white** **sauce** **over** **these** **squares** **,** **dust** **the** **top** **with** **the** **yolks** **of** **the**
堆 这 白色的 酱 超过 这些 正方形 , 灰尘 这 顶部 和 这 蛋黄 的 这

[egz] ,
eggs **,**
鸡蛋 ,

将白酱汁淋在这些方块上，再撒上蛋黄粉。

[ðen] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] , [ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪbl] .
then **with** **a** **little** **salt** **and** **pepper** **,** **and** **send** **at** **once** **to** **the** **table** **.**
然后 和 一个 小的 盐 和 胡椒 , 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

然后加少许盐和胡椒粉，立即上桌。

[eg] [krəu'kets]
Egg **Croquettes**
蛋 炸丸子

鸡蛋炸丸子

[pʊt] [faɪv] [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] [θruː] [ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] [pres] , [ɔːr] ['tʃɑːpər] .
Put **five** **hard** **-** **boiled** **eggs** **through** **a** **vegetable** **press** **,** **or** **chopper** **.**
放 五 难的 - 煮沸 鸡蛋 通过 一个 蔬菜 按 , 或者 直升机 .

将五个煮熟的鸡蛋放入蔬菜压榨机或切碎机中压碎。

[pʊt] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tuː] [ʌv; əv] ['flaʊər] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] ,
Put **one** **tablespoonful** **of** **butter** **and** **two** **of** **flour** **into** **a** **saucepan** **,**
放 一 一汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 进入 一个 平底锅 ,

将一汤匙黄油和两汤匙面粉放入平底锅中，

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hæf] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] , [stɜːr] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [steɪl] ,
add **a** **half** **pint** **of** **milk** **,** **stir** **until** **boiling** **,** **add** **a** **half** **cup** **of** **stale** **,**
添加 一个 一半 品脱 的 牛奶 , 搅拌 直到 沸腾 , 添加 一个 一半 杯子 的 陈旧 ,

加入半品脱牛奶，搅拌至沸腾，加入半杯隔夜牛奶，

[ˌʌn'braʊnd] [bred] [krʌmz] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt]
unbrowned **bread** **crumbs** **,** **a** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **a** **tablespoonful** **of** **chopped**
未变色的 面包 面包屑 , 一个 一茶匙 的 盐 , 一个 一汤匙 的 切碎

['pɑːrsli] ,
parsley **,**
香菜 ,

未烤焦的面包屑，一茶匙盐，一汤匙切碎的欧芹，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [egz] ,
a **dash** **of** **pepper** **and** **a** **half** **teaspoonful** **of** **onion** **juice** **;** **add** **the** **eggs** **,**
一个 短跑 的 胡椒 和 一个 一半 一茶匙 的 洋葱 汁 ; 添加 这 鸡蛋 ,

少许胡椒粉和半茶匙洋葱汁；加入鸡蛋，

[mɪks] [ænd; ənd] [tɜːrn] [aʊt] [tuː; tə] [kuːl] .
mix **and** **turn** **out** **to** **cool** **.**
混合 和 转动 出去 到 凉爽的 .

混合后倒出冷却。

[wen] [koʊld] [fɔːrm] ['ɪntuː] ['kʌtlits] ,
When **cold** **form** **into** **cutlets** **,**
什么时候 寒冷的 形式 进入 肉饼 ,

冷压成肉饼状后，

[dɪp] [ɪn] [eg] [ænd; ənd] [ðen] [ɪn] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['smoʊkɪŋ] [hɑːt] [fæt] .
dip **in** **egg** **and** **then** **in** **bread** **crumbs** **and** **fry** **in** **smoking** **hot** **fat** **.**
蘸 在 蛋 和 然后 在 面包 面包屑 和 炒 在 吸烟 热的 胖的 .

先蘸上蛋液，再裹上面包屑，然后在滚烫的油中炸至金黄。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [pleɪn] [kriːm] [sɔːs] .
Serve **with** **plain** **cream** **sauce** **.**
服务 和 清楚的 奶油 酱 .

佐以原味奶油酱。

[ðiːz] [wɪð; wɪθ] ['piːz] [meɪk] [æn; ən] [ɪk'siːdɪŋli] [naɪs] ['lʌntʃən] [dɪʃ] .
These **with** **peas** **make** **an** **exceedingly** **nice** **luncheon** **dish** **.**
这些 和 豌豆 制作 一个 非常 好的 午餐 盘子 .

这些豌豆配上蔬菜，就是一道非常不错的午餐菜肴。

[goʊld] [keɪk]
Gold **Cake**
金子 蛋糕

金饼

[wʌn] ['friːkwəntli] [hæz; həz] [fɔːr] [ɔːr] [faɪv] [joʊk] [left] ['æftər] ['hævɪŋ] [juːst] [ðə; ði] [waɪts] [fɔːr; fər] [sʌm; səm]
One **frequently** **has** **four** **or** **five** **yolks** **left** **after** **having** **used** **the** **whites** **for** **some**
一 频繁地 有 四 或者 五 蛋黄 左边 后 拥有 用过的 这 白人 为了 一些
[laɪt] [dɪʃ] ,
light **dish** **,**
光 盘子 ,

做完清淡菜肴后，通常会剩下四五个蛋黄，而蛋白却用完了。

[æz; əz] [mɑːk] ['ʃɑːrlət] .
as **mock** **charlotte** **.**
作为 嘲笑 夏洛特 .

模仿夏洛特。

[biːt] [ə; eɪ] [hæf] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
Beat **a** **half** **cupful** **of** **butter** **to** **a** **cream** **,** **add** **gradually** **one** **cupful** **of** **sugar**
打 一个 一半 一杯 的 黄油 到 一个 奶油 , 添加 逐步地 一 一杯 的 糖
.
:
.

将半杯黄油打发至奶油状，然后逐渐加入一杯糖。

[wen] ['veri] , ['veri] [laɪt] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [fɔːr; fər] [ten] [ɔːr]
When **very** **,** **very** **light** **,** **add** **the** **yolks** **of** **the** **eggs** **and** **beat** **for** **ten** **or**
什么时候 非常 , 非常 光 , 添加 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 和 打 为了 十 或者
[ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ;
fifteen **minutes** **;**
十五 分钟 ;

当混合物变得非常非常轻盈时，加入蛋黄，继续搅拌十分钟或十五分钟；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [tuː] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,
then **add** **one** **cupful** **of** **water** **,** **and** **two** **and** **a** **half** **cupfuls** **of** **flour** **,**
然后 添加 一 一杯 的 水 , 和 二 和 一个 一半 杯 的 面粉 ,

然后加入一杯水和两杯半面粉，

['sɪftɪd] [wɪð; wɪθ] [θriː] ['levə)l] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
sifted **with** **three** **level** **teaspoonfuls** **of** **baking** **powder** **.**
筛过的 和 三 等级 茶匙 的 烘烤 粉末 .

过筛后加入三平勺泡打粉。

[biːt] ['θɜːrəli] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] [raʊnd] [ɔːr] [skwer] [pæn] .
Beat **thoroughly** **,** **and** **bake** **in** **a** **small** **round** **or** **square** **pan** **.**
打 彻底 , 和 烤 在 一个 小的 圆形的 或者 正方形 平底锅 .

充分搅拌，然后倒入小圆形或方形烤盘中烘烤。

['dʒɜːrmən] [slɔː]
German **Slaw**
德语 凉拌卷心菜

德国凉拌卷心菜

[ðɪs] [wɪl] [juːz][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] [ænd; ənd]['eni]['lɪt(ə)l]['saʊər] [kriːm] [ðæt] [meɪ] [biː; bi][left]
This will use the yolks of two eggs and any little sour cream that may be left
这 将要 使用 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 和 任何 小的 酸的 奶油 那 可能 是 左边
['oʊvər] .
over .
超过 .

这将用到两个鸡蛋的蛋黄和可能剩下的少量酸奶油。

[ʃred] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd][soʊk][ˌaɪ 'tiː][ɪn][koʊld]['wɔːtər] , ['tʃeɪndʒɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtər][wʌns][ɔːr][twaɪs]
Shred the cabbage and soak it in cold water , changing the water once or twice
撕碎 这 卷心菜 和 浸泡 它 在 寒冷的 水 , 变化 这 水 一次 或者 两次
.
:
.

将卷心菜切丝，浸泡在冷水中，换一两次水。

[wen] [krɪsp] , [rɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['pɜːrfɪktli] [draɪ][ɪn][ə; eɪ] ['taʊəl] .
When crisp , wring it perfectly dry in a towel .
什么时候 脆 , 拧 它 完美 干燥 在 一个 毛巾 .

脆熟后，用毛巾拧干。

[biːt] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hæf] ['kʌpfʊl][ʌv; əv]['saʊər] [kriːm] ,
Beat the yolks of two eggs , add a half cupful of sour cream ,
打 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 , 添加 一个 一半 一杯 的 酸的 奶油 ,

将两个鸡蛋的蛋黄打散，加入半杯酸奶油，

[fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ; [stɜːr] [ðɪs] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] .
four tablespoonfuls of vinegar ; stir this over the fire until it thickens .
四 汤匙 的 醋 ; 搅拌 这 超过 这 火 直到 它 增厚 .

加入四汤匙醋；用火搅拌至浓稠。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv]
Take from the fire , add a half teaspoonful of salt and a dash of
拿 从 这 火 , 添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的
['pepər] ;
pepper ;
胡椒 ;

从火上移开，加入半茶匙盐和少许胡椒粉；

[mɪks][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd][tɜːrn][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] ['sɜːrvɪŋ] [dɪʃ] .
mix it with the cabbage and turn it into the serving dish .
混合 它 和 这 卷心菜 和 转动 它 进入 这 服务 盘子 .

将它与卷心菜混合，然后装盘。

[ðɪs] ['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['dresɪŋ] [wɪl] [biː; bi][kwaɪt] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔːr; fər][ə'baʊt][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] .
This quantity of dressing will be quite sufficient for about one quart of cabbage .
这 数量 的 敷料 将要 是 相当 充足的 为了 关于 一 夸脱 的 卷心菜 .

这些调料的量足够拌大约一夸脱的卷心菜。

['æp(ə)l] [snoʊ]
Apple Snow
苹果 雪

苹果雪

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [sɔːs] ['hɑːləndeɪz] [ɔːr] ['meɪəneɪz] [wʌn]['ɔːlweɪz][hæz; həz][kwaɪt][ə; eɪ]['kwɑːntəti][ʌv; əv]
In making sauce Hollandaise or mayonnaise one always has quite a quantity of
在 制作 酱 荷兰酱 或者 蛋黄酱 一 总是 有 相当 一个 数量 的
[ðə; ði][left] - ['oʊvər] [waɪts] .
the left - over whites .
这 左边 - 超过 白人 .

制作荷兰酱或蛋黄酱时，总会剩下相当多的蛋白。

[ðiːz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] ['veriəs] ['spʌndʒɪz] , [ɔːr] [juːst] [fɔːr; fər] [fruːt] [snoʊ] .

These	**may**	**be**	**made**	**into**	**various**	**sponges**	**,**	**or**	**used**	**for**	**fruit**	**snow**	**.**
这些	可能	是	制成	进入	各种各样的	海绵	,	或者	用过的	为了	水果	雪	.

这些可以制成各种海绵，或者用于制作水果雪。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [fɔːr] [ɔːr] [faɪv] [egz] [ʌn'tɪl] [laɪt] ,

Beat	**the**	**whites**	**of**	**four**	**or**	**five**	**eggs**	**until**	**light**	**,**
打	这	白人	的	四	或者	五	鸡蛋	直到	光	,

将四五个鸡蛋的蛋白打发至蓬松，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['lev(ə)l] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv]

then	**add**	**two**	**level**	**tablespoonfuls**	**of**	**sifted**	**powdered**	**sugar**	**to**	**the**	**white**	**of**
然后	添加	二	等级	汤匙	的	筛过的	粉末状	糖	到	这	白色的	的

[iːtʃ] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [draɪ] [ænd; ənd] ['glɑːsi] .

each	**egg**	**and**	**beat**	**until**	**dry**	**and**	**glossy**	**.**
每个	蛋	和	打	直到	干燥	和	光滑	.

然后在每个鸡蛋的蛋白中加入两平勺过筛的糖粉，搅拌至干燥有光泽。

[greɪt] ['ɪntuː] [ðɪs] [wʌn] [tɑːrt] ['æp(ə)l] , [foʊld] [ˌaɪ 'tiː] ['kwɪkli] ,

Grate	**into**	**this**	**one**	**tart**	**apple**	**,**	**fold**	**it**	**quickly**	**,**
格特	进入	这	一	酸	苹果	,	折叠	它	迅速地	,

将一个酸苹果磨碎，快速拌匀。

[floʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [dɪʃ] [ʌv; əv] [gʊd] [mɪlk] [ɔːr] [kriːm] ,

float	**it**	**on**	**a**	**little**	**dish**	**of**	**good**	**milk**	**or**	**cream**	**,**
漂浮	它	在	一个	小的	盘子	的	好的	牛奶	或者	奶油	,

把它漂浮在一小碟优质牛奶或奶油上，

[ænd; ənd] [send] [ˌaɪ 'tiː] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪbl] .

and	**send**	**it**	**at**	**once**	**to**	**the**	**table**	**.**
和	发送	它	在	一次	到	这	桌子	.

立即送到桌上。

[ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [wʌn] [ɔːr] [tuː] ['lɪt(ə)l] [steɪl] [keɪks] , [ɔːr] [ə; eɪ] [bɪt] [ʌv; əv] [spʌndʒ] [keɪk] ,

If	**you**	**have**	**one**	**or**	**two**	**little**	**stale**	**cakes**	**,**	**or**	**a**	**bit**	**of**	**sponge**	**cake**	**,**
如果	你	有	一	或者	二	小的	陈旧	蛋糕	,	或者	一个	少量	的	海绵	蛋糕	,

如果你有一两块不新鲜的小蛋糕，或者一小块海绵蛋糕，

[steɪl] , [greɪt] [ˌaɪ 'tiː] , [dʌst] [ðə; ði] [tɑːp] , [ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [dʒʌst] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['dʒeli] ,

stale	**,**	**grate**	**it**	**,**	**dust**	**the**	**top**	**,**	**and**	**if**	**you**	**have**	**just**	**a**	**little**	**jelly**	**,**
陈旧	,	格特	它	,	灰尘	这	顶部	,	和	如果	你	有	只是	一个	小的	果冻	,

如果果肉不新鲜，就把它磨碎，撒上一些面粉，如果只剩一点点果冻的话，

[juː; jʊ] [meɪ] [dɑːt] [ˌaɪ 'tiː] [hɪr] [ænd; ənd] [ðer; ðər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['dʒeli] .

you	**may**	**dot**	**it**	**here**	**and**	**there**	**with**	**the**	**jelly**	**.**
你	可能	点	它	这里	和	那里	和	这	果冻	.

你可以在它上面点缀一些果冻。

[ðɪs] [mʌst; məst] [biː; bi] [meɪd] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] ['dɪnər] ['aʊər] , [ɔːr] [ðə; ði] ['æp(ə)l] [wɪl] [luːz] [ɪts] ['kʌlər] .

This	**must**	**be**	**made**	**just**	**before**	**the**	**dinner**	**hour**	**,**	**or**	**the**	**apple**	**will**	**lose**	**its**	**color**	**.**
这	必须	是	制成	只是	前	这	晚餐	小时	,	或者	这	苹果	将要	失去	它是	颜色	.

这道菜必须在晚餐前制作，否则苹果会褪色。

['greɪtɪd] [per] , [ɔːr] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['piːtʃɪz] [prest] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

Grated	**pear**	**,**	**or**	**two**	**or**	**three**	**peaches**	**pressed**	**through**	**a**	**sieve**	**,**
磨碎的	梨	,	或者	二	或者	三	桃子	按下	通过	一个	筛	,

磨碎的梨，或者两三个桃子用筛子压碎，

[ɔːr][wʌn][ɔːr] [tuː] [sɔːft][bəˈnænəz] [meɪ] [biː; bi] ['biːtn] [ænd; ənd] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði]['æp(ə)l]

or	one	or	two	soft	bananas	may	be	beaten	and	used	in	the	place	of	the	apple
或者	一	或者	二	柔软的	香蕉	可能	是	被打败	和	用过的	在	这	地方	的	这	苹果

.

:

.

或者，可以将一两根软香蕉捣碎，代替苹果使用。

[pəˈtetoz]

POTATOES
土豆

土豆

[koʊld] [beɪkt] [pəˈtetoz] [wɪl] [biː; bi] [kənˈvɜːrtɪd] [æt; ət][wʌns]['ɪntuː] [stʌft] [pəˈtetoz] , [ænd; ənd][pʊt]

Cold	baked	potatoes	will	be	converted	at	once	into	stuffed	potatoes	,	and	put
寒冷的	烘焙	土豆	将要	是	转换	在	一次	进入	填充	土豆	,	和	放

[əˈsaɪd][fɔːr; fər] [ˌriːˈwɔːrmɪŋ] .

aside	for	rewarming	.
旁边	为了	复温	.

冷烤土豆将立即制成酿土豆，并放在一旁重新加热。

[tuː] [koʊld] [bɔɪld] [pəˈtetoz] [wɪl] [meɪk] [ə; eɪ]['kʌmftəbl; 'kʌmfərtəbl] [dɪʃ] [ʌv; əv] [hæʃt] [braʊn]

Two	cold	boiled	potatoes	will	make	a	comfortable	dish	of	hashed	browned
二	寒冷的	煮沸	土豆	将要	制作	一个	舒服的	盘子	的	哈希	棕色

[pəˈtetoz] ,

potatoes	,
土豆	,

两个冷煮土豆可以做成一道美味的土豆泥，做法简单，味道鲜美。

[ɔːr] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [sɔːs] [ɔːr][ˌeɪ ˈjuː]['grætn] .

or	may	be	served	with	cream	sauce	or	au	gratin	.
或者	可能	是	服务	和	奶油	酱	或者	au	焗烤	.

或者可以搭配奶油酱或焗烤。

[stʌft] [pəˈtetoz]

Stuffed	Potatoes
填充	土豆

酿土豆

[beɪkt] [pəˈtetoz] [ðæt] [ɑːr; ər] [left] ['oʊvər] [mʌst; məst] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [stʌft] [pəˈtetoz] [bɪˈfɔːr] [ðeɪ]

Baked	potatoes	that	are	left	over	must	be	made	into	stuffed	potatoes	before	they
烘焙	土豆	那	是	左边	超过	必须	是	制成	进入	填充	土豆	前	他们

[ɑːr; ər] ['hevi] [ænd; ənd][koʊld] .

are	heavy	and	cold	.
是	重的	和	寒冷的	.

剩下的烤土豆必须在变硬变冷之前做成酿土豆。

[æt; ət][ðə; ði][kloʊz][ʌv; əv][ðə; ði] [miːl] [æt; ət] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜːr; wər][fɜːrst] [sɜːrvd] ,

At	the	close	of	the	meal	at	which	they	were	first	served	,
在	这	关闭	的	这	一顿饭	在	哪个	他们	是	第一的	服务	,

在他们最初被端上桌的那顿饭结束时，

[kʌt][ðə; ði] [pəˈtetoz] [dəˈrektli; daɪˈrektli]['ɪntuː] [hævz] , [skuːp] [aʊt][ðə; ði][ˌɪnˈsaɪd]['pɔːrʃ(ə)n] ,

cut	the	potatoes	directly	into	halves	,	scoop	out	the	inside	portion	,
切	这	土豆	直接地	进入	一半	,	舀	出去	这	里面	部分	,

将土豆直接切成两半，挖出里面的瓤。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [æn; ən] ['ɔːrd(ə)neri] ['vedʒtəb(ə)l] [pres] , [ɔːr] [mæʃ] [ˌaɪ 'tiː] [faɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] ,

put	it	through	an	ordinary	vegetable	press	,	or	mash	it	fine	;	add	a	little	butter	,
放	它	通过	一个	普通的	蔬菜	按	,	或者	捣碎	它	美好的	;	添加	一个	小的	黄油	,

用普通的蔬菜压榨机压成泥，或者捣成细泥；加一点黄油。

[sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [laɪt] ['mɪkstʃər] ;

salt	,	pepper	and	sufficient	milk	to	make	a	light	mixture	;
盐	,	胡椒	和	充足的	牛奶	到	制作	一个	光	混合物	;

盐、胡椒粉和适量牛奶，搅拌成稀糊状；

[stænd] [ðɪs] ['oʊvər] [hɑːt] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] [smuːð] .

stand	this	over	hot	water	and	beat	until	light	and	smooth	.
站立	这	超过	热的	水	和	打	直到	光	和	光滑的	.

将面团放在热水上，搅拌至蓬松顺滑。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [bæk] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ʃɛlz] , [ænd; ənd] [stænd] [ðem; ðəm] [ə'saɪd] [ɪn] [ə; eɪ] [koʊld] [pleɪs] .

Put	it	back	into	the	shells	,	and	stand	them	aside	in	a	cold	place	.
放	它	后退	进入	这	贝壳	,	和	站立	他们	旁边	在	一个	寒冷的	地方	.

把它放回壳里，然后放在阴凉处。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] , [brʌʃ] [ðə; ði] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] ['biːtn] [eg] ,

When	ready	to	serve	,	brush	the	top	with	beaten	egg	,
什么时候	准备好	到	服务	,	刷子	这	顶部	和	被打败	蛋	,

食用前，在表面刷上一层打散的鸡蛋液。

[rʌn] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [hɑːt] [ænd; ənd] ['goʊldən] [braʊn] .

run	them	into	a	quick	oven	until	hot	and	golden	brown	.
跑步	他们	进入	一个	快的	烤箱	直到	热的	和	金的	棕色的	.

将它们放入烤箱快速烘烤至金黄色即可。

[pə'teɪtoʊ] [krəu'kets]

Potato	Croquettes
土豆	炸丸子

土豆丸子

[koʊld] [mæʃt] [pə'tetoz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [krəu'kets] [baɪ] ['ædɪŋ] [tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] [fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['hiːtɪd] [mɪlk] ,

Cold	mashed	potatoes	may	be	made	into	croquettes	by	adding	to	each	pint	four	tablespoonfuls	of	heated	milk	,
寒冷的	捣碎	土豆	可能	是	制成	进入	炸丸子	经过	添加	到	每个	品脱	四	汤匙	的	加热	牛奶	,

将冷土豆泥加入每品脱（约473毫升）加热的牛奶中，即可制成土豆丸子。

[ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] ['ʌnjən] ,

the	yolks	of	two	eggs	,	a	tablespoonful	of	chopped	parsley	,	a	teaspoonful	of	grated	onion	,
这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,	一个	一汤匙	的	切碎	香菜	,	一个	一茶匙	的	磨碎的	洋葱	,

两个鸡蛋的蛋黄，一汤匙切碎的欧芹，一茶匙磨碎的洋葱，

[ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pepər] ; [stɜːr] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ɪz] ['θɜːrəli] ['hiːtɪd] ;

a	quarter	of	a	teaspoonful	of	pepper	;	stir	over	the	fire	until	the	mixture	is	thoroughly	heated	;
一个	四分之一	的	一个	一茶匙	的	胡椒	;	搅拌	超过	这	火	直到	这	混合物	是	彻底	加热	;

加入四分之一茶匙胡椒粉；在火上搅拌，直到混合物完全加热；

[fɔːrm]['ɪntuː] ['sɪlɪndər] - [ʃeɪpt] [krəu'kets] , [dɪp][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [roʊld] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd]

form	**into**	**cylinder**	**-**	**shaped**	**croquettes**	**,**	**dip**	**in**	**egg**	**and**	**rolled**	**bread**	**crumbs**	**and**
形式	进入	圆柱	-	形状	炸丸子	,	蘸	在	蛋	和	滚动	面包	面包屑	和

[fraɪ][ɪn] ['smoʊkɪŋ] [hɑːt][fæt] .

fry	**in**	**smoking**	**hot**	**fat**	**.**
炒	在	吸烟	热的	胖的	.

将面团捏成圆柱形炸丸子，蘸上蛋液和面包屑，放入滚烫的油炸锅中炸至金黄。

[pə'teɪtoʊ] [krəu'kets] [ɑːr; ər] [mɔːr] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə][fraɪ][ðæn; ðən] [miːt] [krəu'kets] ;

Potato	**croquettes**	**are**	**more**	**difficult**	**to**	**fry**	**than**	**meat**	**croquettes**	**;**
土豆	炸丸子	是	更多的	难的	到	炒	比	肉	炸丸子	;

土豆丸子比肉丸子更难炸；

[ðə; ðiː][fæt][mʌst; məst][biː; bi][æt; ət] [liːst] - [dɪ'griːz] (['fɑːr] .) [ænd; ənd][ðə; ðiː] ['roʊlɪŋ] ['kerfəli]

the	**fat**	**must**	**be**	**at**	**least**	**365**	**degrees**	**(**	**Fahr**	**.**	**)**	**and**	**the**	**rolling**	**carefully**
这	胖的	必须	是	在	至少	-	学位	(	法尔	.	)	和	这	滚动	小心

[dʌn] .

done	**.**
完毕	.

脂肪的温度必须至少达到 365 华氏度（约 185 摄氏度），并且要小心地进行滚动。

[pə'teɪtoʊ] [pʌf]

Potato	**Puff**
土豆	噗

土豆泡芙

[ðə; ðiː] [ə'bʌv] ['mɪkstʃər] [meɪ] [hæv; həv][ðə; ðiː] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ðiː] [egz] ['biːtn] [ænd; ənd] [stɜːrd] [ɪn] ,

The	**above**	**mixture**	**may**	**have**	**the**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**beaten**	**and**	**stirred**	**in**	**,**
这	多于	混合物	可能	有	这	白人	的	这	鸡蛋	被打败	和	搅拌	在	,

上述混合物中可以加入打散的蛋清并搅拌均匀。

[ænd; ənd] [beɪkt] [ɪn][ðə; ðiː]['ʌv(ə)n] ; [sɜːrv] [ɪn][ðə; ðiː] [seɪm] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [beɪkt] .

and	**baked**	**in**	**the**	**oven**	**;**	**serve**	**in**	**the**	**same**	**dish**	**in**	**which**	**it**	**was**	**baked**	**.**
和	烘焙	在	这	烤箱	;	服务	在	这	相同的	盘子	在	哪个	它	曾是	烘焙	.

放入烤箱烘烤；用烘烤的盘子盛装上桌。

[pə'teɪtoʊ]['roʊziz][fɔːr; fər] ['gɑːniʃiŋ]

Potato	**Roses**	**for**	**Garnishing**
土豆	玫瑰	为了	装饰

土豆玫瑰花装饰

[koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] [meɪ] [hæv; həv] ['ædɪd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][sɔːft] [peɪst] ;

Cold	**boiled**	**potatoes**	**may**	**have**	**added**	**sufficient**	**milk**	**to**	**make**	**a**	**soft**	**paste**	**;**
寒冷的	煮沸	土豆	可能	有	额外	充足的	牛奶	到	制作	一个	柔软的	粘贴	;

冷煮土豆可能已经吸收了足够的牛奶，变成了软糊状；

[stɜːr][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ðiː]['faɪər][ʌn'tɪl] [smuːð] ; [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][jʊr; jər]['peɪstri][bæg] ,

stir	**it**	**over**	**the**	**fire**	**until**	**smooth**	**;**	**put**	**it**	**into**	**your**	**pastry**	**bag**	**,**
搅拌	它	超过	这	火	直到	光滑的	;	放	它	进入	你的	糕点	包	,

在火上搅拌至顺滑；装入裱花袋，

['juːzɪŋ][ə; eɪ][stɑːr] [tuːb] ; [hoʊld][ðə; ðiː][bæg]['fɜːrmli] , ['presɪŋ] [aʊt][ɑːn] [griːst] ['pepərz] [ðiːz] ['lɪt(ə)l]

using	**a**	**star**	**tube**	**;**	**hold**	**the**	**bag**	**firmly**	**,**	**pressing**	**out**	**on**	**greased**	**papers**	**these**	**little**
使用	一个	星星	管子	;	抓住	这	包	牢牢	,	紧迫	出去	在	涂油	文件	这些	小的

[pə'teɪtoʊ]['roʊziz] ;

potato	**roses**	**;**
土豆	玫瑰	;

使用星形管；牢牢握住袋子，在涂油的纸上挤出这些小小的土豆玫瑰；

[braʊn] [ɪn][ðə; ðiː]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][juːz][ðem; ðəm][fɔːr; fər] ['gɑːniʃiŋ] [fɪʃ] ['dɪʃɪz] .

brown	**in**	**the**	**oven**	**and**	**use**	**them**	**for**	**garnishing**	**fish**	**dishes**	**.**
棕色的	在	这	烤箱	和	使用	他们	为了	装饰	鱼	菜肴	.

放入烤箱烤至棕色，然后用来装饰鱼类菜肴。

[pə'teɪtoʊ] ['kʌstərd]

Potato	**Custards**
土豆	蛋奶冻

土豆布丁

[stɜ:r] [tu:] [kʌps] [ʌv; əv] [koʊld] [mæʃt] [pə'tetoz] , [wɪð; wɪθ] [fɔ:r] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

Stir	**two**	**cups**	**of**	**cold**	**mashed**	**potatoes**	**,**	**with**	**four**	**tablespoonfuls**	**of**	**milk**	**,**
搅拌	二	杯子	的	寒冷的	捣碎	土豆	,	和	四	汤匙	的	牛奶	,

将两杯冷土豆泥与四汤匙牛奶搅拌均匀。

['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [wɔ:rm] [ænd; ənd] [laɪt] ;

over	**the**	**fire**	**until**	**they**	**are**	**warm**	**and**	**light**	**;**
超过	这	火	直到	他们	是	温暖的	和	光	;

在火上烤至温热轻盈;

[teɪk] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [θri:] [egz] ['bi:tn] [laɪt] [wɪð; wɪθ] [fɔ:r]

take	**from**	**the**	**fire**	**and**	**add**	**three**	**eggs**	**beaten**	**light**	**with**	**four**
拿	从	这	火	和	添加	三	鸡蛋	被打败	光	和	四

['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

tablespoonfuls	**of**	**sugar**	**.**
汤匙	的	糖	.

从火上移开，加入三个打散的鸡蛋和四汤匙糖。

[ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] , [stɜ:r] [ɪn] ['kerfəli] [ə; eɪ] [paɪnt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [ʌv; əv]

Add	**a**	**teaspoonful**	**of**	**vanilla**	**,**	**stir**	**in**	**carefully**	**a**	**pint**	**and**	**a**	**half**	**of**
添加	一个	一茶匙	的	香草	,	搅拌	在	小心	一个	品脱	和	一个	一半	的

[mɪlk] .

milk	**.**
牛奶	.

加入一茶匙香草精，小心地搅拌入一品脱半牛奶。

[pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃər] ['ɪntu:] [gri:st] ['kʌstərd] [kʌps] ;

Put	**this**	**mixture**	**into**	**greased**	**custard**	**cups**	**;**
放	这	混合物	进入	涂油	蛋奶冻	杯子	;

将混合物倒入抹了油的蛋奶冻杯中;

[stænd] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [set] ,

stand	**in**	**a**	**baking**	**pan**	**of**	**boiling**	**water**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**until**	**set**	**,**
站立	在	一个	烘烤	平底锅	的	沸腾	水	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	直到	放	,

将面团放入装有沸水的烤盘中，然后在温度适宜的烤箱中烘烤至凝固。

[ə'baʊt] ['twenti] [ɔ:r] ['θɜ:rti] ['mɪnɪts] .

about	**twenty**	**or**	**thirty**	**minutes**	**.**
关于	二十	或者	三十	分钟	.

大约二三十分钟。

[wer] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kʊkt] [mi:t] [ænd; ənd] , [æt; ət] [ðə; ði] [seɪm] [taɪm] , [mæʃt] [pə'tetoz] , [ɑ:r; ər]

Where	**a**	**little**	**cooked**	**meat**	**and**	**,**	**at**	**the**	**same**	**time**	**,**	**mashed**	**potatoes**	**,**	**are**
在哪里	一个	小的	煮熟	肉	和	,	在	这	相同的	时间	,	捣碎	土豆	,	是

[left] ['oʊvər] ,

left	**over**	**,**
左边	超过	,

如果剩下一些熟肉和土豆泥，

[ðə; ði] [mi:t] [meɪ] [bi:; bi] ['si:znd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['seɪvəri] [sɔ:s] , [tɜ:rnd] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

the	**meat**	**may**	**be**	**seasoned**	**with**	**a**	**savory**	**sauce**	**,**	**turned**	**into**	**a**	**baking**	**dish**	**,**
这	肉	可能	是	经验丰富的	和	一个	美味的	酱	,	转向	进入	一个	烘烤	盘子	,

肉可以用美味的酱汁调味，然后放入烤盘中烤制。

[ðə; ði] [mæʃt] [pə'tetoz] ['slaɪtli] [θɪnd] [wɪð; wɪθ] [hɑːt] [mɪlk] [ænd; ənd] [ðen] ['slaɪtli] ['θɪkənd]

the	mashed	potatoes	slightly	thinned	with	hot	milk	and	then	slightly	thickened
这	捣碎	土豆	轻微地	变薄	和	热的	牛奶	和	然后	轻微地	增稠

[wɪð; wɪθ] ['flaʊər] ,

with	flour	,
和	面粉	,

将土豆泥用热牛奶稍微稀释，然后再用面粉稍微勾芡。

[ænd; ənd] [juːst] [æz; əz] [ə; eɪ] [krʌst] .

and	used	as	a	crust	.
和	用过的	作为	一个	地壳	.

并用作饼皮。

[ðɪs] [meɪks] [wʌt] [wiː; wi] [kɔːl] [ə; eɪ] [pə'teɪtoʊ] [paɪ] .

This	makes	what	we	call	a	potato	pie	.
这	制作	什么	我们	称呼	一个	土豆	馅饼	.

这样就做成了我们所说的土豆派。

[fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [fɔːr] [ʌv; əv] ['flaʊər] [wʊd] [biː; bi] [ə; eɪ] [gʊd] [ə'laʊəns]

Four	tablespoonfuls	of	milk	and	four	of	flour	would	be	a	good	allowance
四	汤匙	的	牛奶	和	四	的	面粉	会	是	一个	好的	津贴

[tuː; tə] [iːtʃ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [mæʃt] [pə'tetoz] .

to	each	cupful	of	mashed	potatoes	.
到	每个	一杯	的	捣碎	土豆	.

每杯土豆泥配四汤匙牛奶和四汤匙面粉比较合适。

[pə'tetoz] — [koʊld] [bɔɪld]

POTATOES	—	COLD	BOILED
土豆	—	寒冷的	煮沸

土豆——冷煮

[hæʃt] [braʊn] [pə'tetoz]

Hashed	Brown	Potatoes
哈希	棕色的	土豆

土豆泥

[tʃɑːp] [tuː] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] ['ræðər] [faɪn] , ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] .

Chop	two	cold	boiled	potatoes	rather	fine	,	season	with	salt	and	pepper	.
劈	二	寒冷的	煮沸	土豆	相当	美好的	,	季节	和	盐	和	胡椒	.

将两个冷煮土豆切成细末，用盐和胡椒粉调味。

[pʊt] [ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn] [æn; ən] ['ɔːrd(ə)neri] [soʊ'teɪ] [pæn] ; [wen] [hɑːt] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði]

Put	a	tablespoonful	of	butter	in	an	ordinary	sauté	pan	;	when	hot	,	put	in	the
放	一个	一汤匙	的	黄油	在	一个	普通的	炒	平底锅	;	什么时候	热的	,	放	在	这

[pə'tetoz] ,

potatoes	,
土豆	,

在普通的煎锅里放入一汤匙黄油；黄油融化后，放入土豆。

['smuːðɪŋ] [ænd; ənd] ['pætɪŋ] [ðem; ðəm] [daʊn] ;

smoothing	and	patting	them	down	;
平滑	和	轻拍	他们	向下	;

抚平并拍平；

[stænd] ['oʊvər] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['faɪər] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [kʊk] [ˌʌndɪ'stɜːrbd] [fɔːr; fər] [æt; ət]

stand	over	a	moderate	fire	and	allow	them	to	cook	undisturbed	for	at
站立	超过	一个	缓和	火	和	允许	他们	到	厨师	未受干扰	为了	在

[liːst] [eɪt] ['mɪnɪts] ;

least	eight	minutes	;
至少	八	分钟	;

放在中等火候的火上，让它们在不被打扰的情况下烤至少八分钟；

[ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪmbər] [naɪf] [foʊld]['oʊvər][wʌn][hæf][æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] [æn; ən] ['ɑːmlət] ;

then	with	a	limber	knife	fold	over	one	half	as	you	would	an	omelet	;
然后	和	一个	柔韧	刀	折叠	超过	一	一半	作为	你	会	一个	煎蛋卷	;

然后，用一把柔韧的刀，像做煎蛋卷一样，将其中一半折叠起来；

[stænd] [ə'gen] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][fɔːr; fər][ə'baʊt] [θriː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][tɜːrn][æt; ət][wʌns][ɑːn][tuː; tə]

stand	again	over	the	fire	for	about	three	minutes	and	turn	at	once	on	to
站立	再次	超过	这	火	为了	关于	三	分钟	和	转动	在	一次	在	到

[ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] .

a	heated	dish	.
一个	加热	盘子	.

再次放在火上烤约三分钟，然后立即转到加热过的盘子上。

[ðiːz] [ɑːr; ər] [ɪk'siːdɪŋli] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [meɪk] .

These	are	exceedingly	difficult	to	make	.
这些	是	非常	难的	到	制作	.

这些制作起来极其困难。

[də'rekʃ(ə)nz][mʌst; məst][biː; bi] ['kerfəli] ['fɑːloʊd] ; [ðə; ði] ['bʌtər] [mʌst; məst][biː; bi][hɑːt] [wen] [juː; jʊ]

Directions	must	be	carefully	followed	;	the	butter	must	be	hot	when	you
方向	必须	是	小心	随后	;	这	黄油	必须	是	热的	什么时候	你

[pʊt][ɪn][ðə; ði] [pə'tetoz] ;

put	in	the	potatoes	;
放	在	这	土豆	;

必须严格按照说明操作；放入土豆时黄油必须是热的；

[ðə; ði] [hoʊl] [mʌst; məst][biː; bi] [pækt] ['fɜːrmli] [daʊn] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt] [breɪk] [wen] ['tɜːrnɪŋ]

the	whole	must	be	packed	firmly	down	so	that	it	will	not	break	when	turning
这	所有的	必须	是	包装	牢牢	向下	所以	那	它	将要	不是	休息	什么时候	转弯

[aʊt] .

out	.
出去	.

必须将整个部件压实，以免翻出来时破裂。

[oʊ'braɪɪn] [pə'tetoz]

O'Brien	Potatoes
奥布莱恩	土豆

奥布莱恩土豆

[tʃɑːp] [wʌn] [griːn] ['pepər] ['ræðər] [faɪn] .

Chop	one	green	pepper	rather	fine	.
劈	一	绿色的	胡椒	相当	美好的	.

将一个青椒切成细末。

[tʃɑːp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [red] ['pepər] [tuː; tə] [meɪk] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] .

Chop	sufficient	red	pepper	to	make	two	tablespoonfuls	.
劈	充足的	红色的	胡椒	到	制作	二	汤匙	.

切碎足够的红辣椒，制成两汤匙的量。

[pʊt] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['pepərz] , [wɪtʃ]

Put	two	tablespoonfuls	of	butter	in	a	frying	pan	,	add	the	peppers	,	which
放	二	汤匙	的	黄油	在	一个	煎炸	平底锅	,	添加	这	辣椒	,	哪个

[mʌst; məst][biː; bi] [swiːt] ;

must	be	sweet	;
必须	是	甜的	;

在煎锅里放入两汤匙黄油，加入甜椒；

[ʃeɪk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['pepərz] [ɑːr; ər] [sɔːft] , ['kʌvər] ['oʊvər] [fɔːr] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] , [tʃɑːpt]
shake **until** **the** **peppers** **are** **soft** **,** **cover** **over** **four** **cold** **boiled** **potatoes** **,** **chopped**
摇 直到 这 辣椒 是 柔软的 , 覆盖 超过 四 寒冷的 煮沸 土豆 , 切碎
['ræðər] [faɪn] ,
rather **fine** **,**
相当 美好的 ,

摇晃至辣椒变软，盖在四个切碎的冷煮土豆上，

[ðæt] [hæv; həv] [bɪn] ['siːznd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv]
that **have** **been** **seasoned** **with** **a** **teaspoonful** **of** **salt** **and** **a** **dash** **of**
那 有 到过 经验丰富的 和 一个 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的
['pepər] .
pepper **.**
胡椒 .

用一茶匙盐和少许胡椒粉调味。

[pres] [ðem; ðəm] [daʊn] [æz; əz] [juː; jʊ] [duː] [hæʃt] [braʊn] [pə'tetoz] , [let] [ðem; ðəm] [stænd] [fɔːr; fər] [ə; eɪ]
Press **them** **down** **as** **you** **do** **hashed** **brown** **potatoes** **,** **let** **them** **stand** **for** **a**
按 他们 向下 作为 你 做 哈希 棕色的 土豆 , 让 他们 站立 为了 一个
['moʊmənt] ,
moment **,**
片刻 ,

像做土豆饼一样把它们压平，静置一会儿。

[stɜːr] [ðem; ðəm] [ʌp] , [mɪks] [wel] , [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] , [ænd; ənd] [pres] [daʊn] [ə'gen] .
stir **them** **up** **,** **mix** **well** **,** **without** **breaking** **,** **and** **press** **down** **again** **.**
搅拌 他们 向上 , 混合 出色地 , 没有 打破 , 和 按 向下 再次 .

搅拌均匀，不要弄碎，然后再次压实。

[let] [ðiːz] [stænd] [ʌn'tɪl] [braʊn] ,
Let **these** **stand** **until** **brown** **,**
让 这些 站立 直到 棕色的 ,

让它们静置至棕色。

[foʊld] ['oʊvər] [æz; əz] [juː; jʊ] [wʊd] [æn; ən] ['ɑːmlət] [ænd; ənd] [tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætər] .
fold **over** **as** **you** **would** **an** **omelet** **and** **turn** **out** **on** **a** **heated** **platter** **.**
折叠 超过 作为 你 会 一个 煎蛋卷 和 转动 出去 在 一个 加热 拼盘 .

像煎蛋卷一样对折，然后倒扣在加热的盘子上。

[pə'tetoz] [ˌeɪ 'juː] ['grætn]
Potatoes **au** **Gratin**
土豆 au 焗烤

焗烤土豆

[tuː; tə] [iːtʃ] [fɔːr] [gʊd] - [saɪzd] [koʊld] [pə'tetoz] [tʃɑːpt] [faɪn] [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [kriːm] [sɔːs] ,
To **each** **four** **good** **-** **sized** **cold** **potatoes** **chopped** **fine** **allow** **a** **pint** **of** **cream** **sauce** **,**
到 每个 四 好的 - 尺寸 寒冷的 土豆 切碎 美好的 允许 一个 品脱 的 奶油 酱 ,

每四个切成细丁的个头适中的冷土豆，配上一品脱奶油酱汁。

[tuː; tə] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [hæv; həv] ['ædɪd] [fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ; [mɪks] [ðə; ði]
to **which** **you** **have** **added** **four** **tablespoonfuls** **of** **grated** **cheese** **;** **mix** **the**
到 哪个 你 有 额外 四 汤匙 的 磨碎的 奶酪 ; 混合 这
[pə'tetoz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [sɔːs] ,
potatoes **with** **the** **sauce** **,**
土豆 和 这 酱 ,

加入四汤匙磨碎的奶酪；将土豆与酱汁混合。

[tɜːrn][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [dʌst][wɪð; wɪθ] [tʃiːz] , [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk]

turn	them	into	a	baking	dish	,	dust	with	cheese	,	and	brown	in	a	quick
转动	他们	进入	一个	烘烤	盘子	,	灰尘	和	奶酪	,	和	棕色的	在	一个	快的

['ʌv(ə)n] .

oven	.
烤箱	.

将它们放入烤盘中，撒上奶酪，放入烤箱快速烤至金黄色。

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] [pə'tetoz]

Scalloped	Potatoes
扇贝状的	土豆

焗烤土豆

[kʌt] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] ['ɪntuː][daɪs] ; [tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] [ə'laʊ] [ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] [sɔːs]

Cut	cold	boiled	potatoes	into	dice	;	to	each	pint	allow	a	half	pint	of	cream	sauce
切	寒冷的	煮沸	土豆	进入	骰子	;	到	每个	品脱	允许	一个	一半	品脱	的	奶油	酱

.

:

.

将冷煮土豆切成丁；每品脱土豆配半品脱奶油酱。

[pʊt][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][ðə; ði] [sɔːs] [ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

Put	a	layer	of	the	sauce	in	the	bottom	of	a	baking	dish	,
放	一个	层	的	这	酱	在	这	底部	的	一个	烘烤	盘子	,

在烤盘底部铺一层酱汁，

[pʊt][ɪn][ðə; ði] [pə'tetoz] , ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ] [ə'nʌðər] ['leɪər]

put	in	the	potatoes	,	season	with	salt	and	pepper	,	cover	with	another	layer
放	在	这	土豆	,	季节	和	盐	和	胡椒	,	覆盖	和	其他	层

[ʌv; əv] [kriːm] [sɔːs] ,

of	cream	sauce	,
的	奶油	酱	,

放入土豆，撒上盐和胡椒粉调味，再盖上一层奶油酱。

[dʌst] [ðə; ði][tɑːp][wɪð; wɪθ] [bred] [krʌmz] , [dɑːt] [hɪr] [ænd; ənd][ðer; ðər]['lɪt(ə)l]['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər] ,

dust	the	top	with	bread	crumbs	,	dot	here	and	there	little	bits	of	butter	,
灰尘	这	顶部	和	面包	面包屑	,	点	这里	和	那里	小的	比特	的	黄油	,

在顶部撒上面包屑，再点缀上几小块黄油。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl][ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] .

and	bake	in	a	moderate	oven	until	a	golden	brown	.
和	烤	在	一个	缓和	烤箱	直到	一个	金的	棕色的	.

放入中等温度的烤箱烘烤至金黄色。

[pə'tetoz] [ɪn][mɪlk]

Potatoes	in	Milk
土豆	在	牛奶

牛奶土豆

[koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz][ænd; ənd] [kʊkt] [ɪn][mɪlk][ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər]

Cold	boiled	potatoes	may	be	cut	into	slices	and	cooked	in	milk	in	a	double	boiler
寒冷的	煮沸	土豆	可能	是	切	进入	切片	和	煮熟	在	牛奶	在	一个	双倍的	锅炉

[ʌn'tɪl][ðə; ði] [hoʊl] [ɪz] ['θɜːrəli] ['hiːtɪd] ;

until	the	whole	is	thoroughly	heated	;
直到	这	所有的	是	彻底	加热	;

冷煮土豆可以切成片，放在双层蒸锅中用牛奶煮，直到完全加热；

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

season	with	salt	and	pepper	and	serve	.
季节	和	盐	和	胡椒	和	服务	.

用盐和胡椒粉调味即可食用。

[swiːt] [pə'tetoz]
Sweet **Potatoes**
甜的 土豆

红薯

[koʊld] [bɔɪld] [ɔːr] ['roʊstɪd] [swiːt] [pə'tetoz] [meɪ] [biː; bi] [mæʃt] [waɪl] [wɔːrm] , ['siːznd] [wɪð; wɪθ]
Cold **boiled** **or** **roasted** **sweet** **potatoes** **may** **be** **mashed** **while** **warm** **,** **seasoned** **with**
寒冷的 煮沸 或者 烤 甜的 土豆 可能 是 捣碎 尽管 温暖的 , 经验丰富的 和
[sɔːlt] ,
salt **,**
盐 ,

煮熟或烤熟的红薯冷却后趁热捣成泥，加盐调味即可食用。

['pepər] [ænd; ənd] ['bʌtər] [ænd; ənd] [fɔːrmd] [æt; ət] [wʌns] ['ɪntuː] [krəu'kets] ;
pepper **and** **butter** **and** **formed** **at** **once** **into** **croquettes** **;**
胡椒 和 黄油 和 形成 在 一次 进入 炸丸子 ;

加入胡椒粉和黄油，立即做成炸丸子；

[dɪp] [ænd; ənd] [fraɪ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [waɪt] [pə'teɪtoʊ] [krəu'kets] .
dip **and** **fry** **the** **same** **as** **white** **potato** **croquettes** **.**
蘸 和 炒 这 相同的 作为 白色的 土豆 炸丸子 .

蘸上酱汁，然后像炸白土豆饼一样油炸。

[laɪə'neɪz] [pə'tetoz]
Lyonnaise **Potatoes**
里昂 土豆

里昂土豆

[kʌt] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] ['ɪntuː] [smɔːl] [daɪs] ; [tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] [ə'laʊ] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]
Cut **cold** **boiled** **potatoes** **into** **small** **dice** **;** **to** **each** **pint** **allow** **a** **tablespoonful** **of**
切 寒冷的 煮沸 土豆 进入 小的 骰子 ; 到 每个 品脱 允许 一个 一汤匙 的
['bʌtər] ;
butter **;**
黄油 ;

将冷煮土豆切成小丁；每品脱土豆加入一汤匙黄油；

[pʊt] [ðə; ði] ['bʌtər] [ɪn] [æn; ən] ['ɔːrd(ə)neri] [soʊ'teɪ] [pæn] , [melt] [ˌaɪ 'tiː] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]
put **the** **butter** **in** **an** **ordinary** **sauté** **pan** **,** **melt** **it** **,** **add** **a** **tablespoonful** **of**
放 这 黄油 在 一个 普通的 炒 平底锅 , 熔化 它 , 添加 一个 一汤匙 的
[tʃɑːpt] ['ʌnjən] ,
chopped **onion** **,**
切碎 洋葱 ,

将黄油放入普通的煎锅中，融化，加入一汤匙切碎的洋葱，

[ʃeɪk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] ['goʊldən] [braʊn] ; [θroʊ] [ɪn] [ðə; ði] [pə'tetoz] ,
shake **until** **the** **onion** **is** **golden** **brown** **;** **throw** **in** **the** **potatoes** **,**
摇 直到 这 洋葱 是 金的 棕色的 ; 扔 在 这 土豆 ,

翻炒至洋葱呈金黄色；加入土豆，

[ʃeɪk] [ɔːr] [tɔːs] ['oʊvər] [ə; eɪ] [hɑːt] ['faɪər] [ʌn'tɪl] [iːtʃ] [piːs] [ɪz] ['slaɪtli] [braʊn] ;
shake **or** **toss** **over** **a** **hot** **fire** **until** **each** **piece** **is** **slightly** **browned** **;**
摇 或者 折腾 超过 一个 热的 火 直到 每个 片 是 轻微地 棕色 ;

在热火上翻炒或摇晃，直到每一块都略呈棕色；

['sprɪŋk(ə)l] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] ,
sprinkle **lightly** **with** **a** **half** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **a** **tablespoonful** **of** **parsley** **,**
撒 轻轻 和 一个 一半 一茶匙 的 盐 , 一个 一汤匙 的 香菜 ,
[ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] ;
and **a** **dash** **of** **pepper** **;**
和 一个 短跑 的 胡椒 ;

轻轻撒上半茶匙盐、一汤匙欧芹碎和少许胡椒粉；

[dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
dish **and** **serve** **.**
盘子 和 服务 .

装盘上桌。

[brɔɪld] [pə'tetoz]
Broiled **Potatoes**
烤制 土豆

烤土豆

[kʌt] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ; [dɪp] [iːtʃ] [slaɪs] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
Cut **cold** **boiled** **potatoes** **into** **thin** **slices** **lengthwise** **;** **dip** **each** **slice** **in** **a** **little**
切 寒冷的 煮沸 土豆 进入 薄的 切片 纵向 ; 蘸 每个 片 在 一个 小的
[meltid] ['bʌtər] ,
melted **butter** **,**
融化 黄油 ,

将煮熟的冷土豆纵向切成薄片；将每片土豆蘸少许融化的黄油，

[dʌst] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [ænd; ənd] [brɔɪl] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ə; eɪ] [klɪr] ['faɪər] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ]
dust **it** **with** **salt** **and** **pepper** **,** **and** **broil** **it** **over** **a** **clear** **fire** **until** **a**
灰尘 它 和 盐 和 胡椒 , 和 烤 它 超过 一个 清除 火 直到 一个
['goʊldən] [braʊn] .
golden **brown** **.**
金的 棕色的 .

撒上盐和胡椒粉，用明火烤至金黄色。

[fɔːr; fər] [dɪs'peptɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['betər] [tuː; tə] [brɔɪl] [ðə; ðɪ][pə'teɪtoʊ][fɜːrst][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] ['bʌtər]
For **dyspeptics** **it** **is** **better** **to** **broil** **the** **potato** **first** **and** **add** **the** **butter**
为了 消化不良 它 是 更好的 到 烤 这 土豆 第一的 和 添加 这 黄油
['æftər] ,
after **,**
后 ,

对于消化不良的人来说，最好先将土豆烤一下，然后再加入黄油。

[æz; əz][ðə; ðɪ] ['hiːtɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['bʌtər] ['rendərz] [ˌaɪ 'tiː][ˌɪndɪ'dʒestəbl] .
as **the** **heating** **of** **the** **butter** **renders** **it** **indigestible** **.**
作为 这 加热 的 这 黄油 渲染 它 难以消化的 .

因为黄油加热后会变得难以消化。

[swiːt] [pə'tetoz] [meɪ] [biː; bi] [brɔɪld] ['æftər] [ðɪs] [seɪm] [ruːl] , [ænd; ənd] [wʊd] [biː; bi] [les] ['griːsi]
Sweet **potatoes** **may** **be** **broiled** **after** **this** **same** **rule** **,** **and** **would** **be** **less** **greasy**
甜的 土豆 可能 是 烤制 后 这 相同的 规则 , 和 会 是 较少的 腻
[ðæn; ðən] [wen] [fraɪd] .
than **when** **fried** **.**
比 什么时候 油煎 .

按照同样的规则，红薯也可以烤着吃，而且烤出来的比炸的更不油腻。

['vedʒtəb(ə)l] [braʊn] [hæʃ]
Vegetable **Browned** **Hash**
蔬菜 棕色 哈希

蔬菜炒杂烩

[tʃɑːp] [tuː] [ɔːr] [θriː] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] ['ræðər] [faɪn] , [ˌeɪ diː 'diː][æn; ən]['iːkwəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv]
Chop **two** **or** **three** **cold** **boiled** **potatoes** **rather** **fine** **,** **add** **an** **equal** **quantity** **of**
劈 二 或者 三 寒冷的 煮沸 土豆 相当 美好的 , 添加 一个 平等的 数量 的
[tʃɑːpt] ['kærət] ,
chopped **carrot** **,**
切碎 胡萝卜 ,

将两三个冷煮土豆切成细末，加入等量的胡萝卜碎，

[ænd; ənd] ['i:ðər] [strɪŋ] [bi:nz] [ɔ:r] ['pi:z] , [wɪtʃ] ['evər][ju:; jʊ] ['hæpən] [tu:; tə][hæv; həv][left]['oʊvər] .

and	either	string	beans	or	peas	,	which	ever	you	happen	to	have	left	over	.
和	任何一个	细绳	豆子	或者	豌豆	,	哪个	曾经	你	发生	到	有	左边	超过	.

还可以加入四季豆或豌豆，看你手头有没有剩下的就用哪个。

[ju:; jʊ][kæn; kən][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] [ðɪs] [ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv] [stu:d] ['kæbɪdʒ] .

You	can	add	to	this	a	cupful	of	stewed	cabbage	.
你	能	添加	到	这	一个	一杯	的	炖	卷心菜	.

你还可以加入一杯炖卷心菜。

[pʊt] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntu:][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] ['fraɪɪŋ] [pæn] , [mɪks][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] ,

Put	two	tablespoonfuls	of	butter	into	a	shallow	frying	pan	,	mix	the	vegetables	,
放	二	汤匙	的	黄油	进入	一个	浅的	煎炸	平底锅	,	混合	这	蔬菜	,

在浅煎锅中放入两汤匙黄油，拌入蔬菜，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ðə; ði] ['bʌtər] ,

put	them	into	the	butter	,
放	他们	进入	这	黄油	,

把它们放进黄油里，

[let][ðem; ðəm][stænd]['oʊvər][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [braʊn] ['θɜ:rəli] [ænd; ənd] ['krʌstɪd]

let	them	stand	over	a	slow	fire	until	they	are	browned	thoroughly	and	crusted
让	他们	站立	超过	一个	慢的	火	直到	他们	是	棕色	彻底	和	结壳

[ɪn][ðə; ði] ['bɑ:təm] .

in	the	bottom	.
在	这	底部	.

让它们在小火上烤至表面完全呈棕色，底部结成硬壳。

[foʊld][wʌn][hæf] ['kerfəli] ['oʊvər][ðə; ði] ['ʌðər] , [ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] [tu:] [hævz] [tə'geðər] ;

Fold	one	half	carefully	over	the	other	,	and	press	the	two	halves	together	;
折叠	一	一半	小心	超过	这	其他	,	和	按	这	二	一半	一起	;

将其中一半小心地折叠到另一半上，然后将两半压紧；

[kʊk] [dʒʌst][ə; eɪ]['moʊmənt][lɔ:ŋgər] , [ænd; ənd][tɜ:rn][aʊt][ɑ:n][tu:; tə][ə; eɪ] ['hi:tɪd] ['plætər] .

cook	just	a	moment	longer	,	and	turn	out	on	to	a	heated	platter	.
厨师	只是	一个	片刻	更长	,	和	转动	出去	在	到	一个	加热	拼盘	.

再煮一会儿，然后盛到加热过的盘子里。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][naɪs] [dɪʃ] [tu:; tə] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] ['ɑ:mlət] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊ] [sɔ:s] [fɔ:r; fər] ['lʌntʃən] [ɔ:r]

This	is	a	nice	dish	to	serve	with	omelet	and	tomato	sauce	for	luncheon	or
这	是	一个	好的	盘子	到	服务	和	煎蛋卷	和	番茄	酱	为了	午餐	或者

['sʌpər] .

supper	.
晚餐	.

这道菜很适合搭配煎蛋卷和番茄酱，作为午餐或晚餐食用。

[tʃi:z]

CHEESE
奶酪

奶酪

[ðə; ði] ['ʃɛlz] [ʌv; əv]['i:dæm] , [ɔ:r][paɪn] - ['æp(ə)l] [tʃi:z] , ['æftər][ɔ:l][ðə; ði][ə'veɪləb(ə)l] [tʃi:z] [hæz; həz]

The	shells	of	Edam	,	or	pine	-	apple	cheese	,	after	all	the	available	cheese	has
这	贝壳	的	埃达姆	,	或者	松树	-	苹果	奶酪	,	后	全部	这	可用的	奶酪	有

[bɪn] [sku:pt] [aʊt] ,

been	scooped	out	,
到过	抢先报道	出去	,

挖空所有奶酪后，剩下的埃丹奶酪（或称菠萝奶酪）的外壳

[wɪl] [bi:; bi] [ju:st] [æz; əz][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [fɔ:r; fər] [stu:d] [spə'geti] [ɔ:r][ˌmækə'roʊni][ɔ:r][raɪs] .

will	be	used	as	a	baking	dish	for	stewed	spaghetti	or	macaroni	or	rice	.
将要	是	用过的	作为	一个	烘烤	盘子	为了	炖	意大利细面条	或者	通心粉	或者	米	.

可用作烤盘，用于烤意大利面、通心粉或米饭。

[ɪf] [ker] [ɪz]['teɪkən] , [wʌn] [ʃel] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['beɪkɪŋ] .

If	care	is	taken	,	one	shell	may	be	used	for	three	or	four	bakings	.
如果	关心	是	已采取	,	一	壳	可能	是	用过的	为了	三	或者	四	烘焙	.

如果小心使用，一个饼皮可以烤三到四次。

[bɔɪl] [ðə; ði] [ˌmækə'roʊni] [ɪn] [pleɪn] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['tendər] ; [ðen] [dreɪn] ,

Boil	the	macaroni	in	plain	water	until	tender	;	then	drain	,
熬	这	通心粉	在	清楚的	水	直到	投标	;	然后	流走	,

将通心粉放入清水中煮至软熟，然后沥干水分。

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [kriːm] [sɔːs] .

cut	it	into	small	pieces	and	add	it	to	cream	sauce	.
切	它	进入	小的	件	和	添加	它	到	奶油	酱	.

切成小块，加入奶油酱中。

[pɔːr] [ðɪs] ['ɪntuː] [ðə; ði] [tʃiːz] [ʃel] ,

Pour	this	into	the	cheese	shell	,
倒	这	进入	这	奶酪	壳	,

将混合物倒入奶酪壳中，

[stænd] [ðə; ði] [ʃel] [ɑːn] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [ɔɪld] ['peɪpər] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] [ænd; ənd] [rʌn] ['ɪntuː] [ə; eɪ]

stand	the	shell	on	a	piece	of	oiled	paper	in	a	baking	pan	and	run	into	a
站立	这	壳	在	一个	片	的	涂油	纸	在	一个	烘烤	平底锅	和	跑步	进入	一个

['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] [ɔːr] ['twenti] ['mɪnɪts] .

moderate	oven	for	fifteen	or	twenty	minutes	.
缓和	烤箱	为了	十五	或者	二十	分钟	.

将贝壳放在涂了油的纸上，然后放入烤盘中，以中等温度烘烤十五到二十分钟。

[lɪft] [ðə; ði] [ʃel] ['kerfəli] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] ,

Lift	the	shell	carefully	,	put	it	on	to	a	heated	dish	,
举起	这	壳	小心	,	放	它	在	到	一个	加热	盘子	,

小心地拿起蛋壳，放在加热过的盘子上。

[ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪbl] .

and	send	at	once	to	the	table	.
和	发送	在	一次	到	这	桌子	.

立即送上桌。

['æftər] [ðə; ði] [ˌmækə'roʊni] [hæz; həz] [bɪn] ['teɪkən] [aʊt] ,

After	the	macaroni	has	been	taken	out	,
后	这	通心粉	有	到过	已采取	出去	,

把通心粉取出后，

[ðə; ði] [ʃel] [wɪl] [biː; bi] [kliːnd] [ænd; ənd] [pʊt] [ə'saɪd] [ɪn] [ə; eɪ] [koʊld] [pleɪs] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [nekst] ['beɪkɪŋ] .

the	shell	will	be	cleaned	and	put	aside	in	a	cold	place	for	the	next	baking	.
这	壳	将要	是	已清洗	和	放	旁边	在	一个	寒冷的	地方	为了	这	下一个	烘烤	.

将饼壳清洗干净，放在阴凉处备用，以备下次烘烤。

[ðer; ðər] [ɪz] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tʃiːz] [im'paːtid] [baɪ] [ðə; ði] ['toʊstɪŋ] [ʌv; əv] [ðɪs] [ʃel] [tuː; tə] [gɪv] [ɑː]

There	is	just	enough	cheese	imparted	by	the	toasting	of	this	shell	to	give	ah
那里	是	只是	足够的	奶酪	传授	经过	这	祝酒	的	这	壳	到	给	啊

[ə'griːəb(ə)l] ['fleɪvər] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˌmækə'roʊni] .

agreeable	flavor	to	the	macaroni	.
同意	味道	到	这	通心粉	.

烤过的面皮中渗出的奶酪恰到好处，给通心粉带来了令人愉悦的风味。

[pleɪn] [bɔɪld] [raɪs] [meɪ] [biː; bi] [hiːpt] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ʃɛlz] [ænd; ənd] [stiːmd] ,

Plain	boiled	rice	may	be	heaped	into	the	shells	and	steamed	,
清楚的	煮沸	米	可能	是	堆积如山	进入	这	贝壳	和	蒸	,

可以将白米饭盛入贝壳中蒸熟。

[ɔːr] [beɪkt] [ɪn][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['moʊmənts] .

or	baked	in	the	oven	for	a	few	moments	.
或者	烘焙	在	这	烤箱	为了	一个	很少	时刻	.

或者在烤箱里烤一会儿。

['eni] [skræps][ɔːr]['bɪts][ʌv; əv] ['kɑːmən] [tʃiːz] ,

Any	scraps	or	bits	of	common	cheese	,
任何	碎屑	或者	比特	的	常见的	奶酪	,

任何碎屑或零碎的普通奶酪，

[wen] [tuː] [hɑːrd][ænd; ənd][draɪ][tuː; tə] [sɜːrv] [ɑːn][ðə; ðɪ] ['teɪbl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['greɪtɪd] ,

when	too	hard	and	dry	to	serve	on	the	table	should	be	grated	,
什么时候	也	难的	和	干燥	到	服务	在	这	桌子	应该	是	磨碎的	,

如果太硬太干不适合直接上桌，就应该磨碎。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ][dʒɑːr][ænd; ənd][pʊt][ə'saɪd][fɔːr; fər] [tʃiːz] [bɔːlz][tuː; tə] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['letɪs] ,

put	into	a	jar	and	put	aside	for	cheese	balls	to	serve	with	lettuce	,
放	进入	一个	罐	和	放	旁边	为了	奶酪	球	到	服务	和	莴苣	,

装入罐中，放在一旁备用，做成奶酪球，配生菜食用。

[tʃiːz] [suː'fleɪ] , [fɔːr; fər] [beɪkt] [ˌmækə'roʊni] , [ɔːr] [spə'geti] , [ɔːr][fɔːr; fər] [krəu'kets] , [tʃiːz] [sɔːs]

cheese	soufflé	,	for	baked	macaroni	,	or	spaghetti	,	or	for	croquettes	,	cheese	sauce
奶酪	舒芙蕾	,	为了	烘焙	通心粉	,	或者	意大利细面条	,	或者	为了	炸丸子	,	奶酪	酱

, [ɔːr] ['dʌtʃəs] [suːp] .

,	or	Duchess	soup	.
,	或者	公爵夫人	汤	.

奶酪舒芙蕾，可搭配烤通心粉、意大利面、炸丸子、奶酪酱或公爵夫人汤。

[tʃiːz] [suː'fleɪ]

Cheese	Soufflé
奶酪	舒芙蕾

奶酪舒芙蕾

[pʊt][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [steɪl] [bred] [krʌmz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [mɪlk]['oʊvər][ðə; ðɪ]['faɪər][fɔːr; fər]

Put	one	cup	of	stale	bread	crumbs	with	a	gill	of	milk	over	the	fire	for
放	一	杯子	的	陈旧	面包	面包屑	和	一个	鳃	的	牛奶	超过	这	火	为了

[dʒʌst][ə; eɪ]['moʊmənt] ;

just	a	moment	;
只是	一个	片刻	;

将一杯隔夜面包屑和一小杯牛奶放在火上稍微加热一下；

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ]['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diːt][ðə; ðɪ] [joʊk] [ʌv; əv] [θriː] [egz] , [sɪks] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]

take	from	the	fire	,	add	the	yolks	of	three	eggs	,	six	tablespoonfuls	of
拿	从	这	火	,	添加	这	蛋黄	的	三	鸡蛋	,	六	汤匙	的

['greɪtɪd] [tʃiːz] ,

grated	cheese	,
磨碎的	奶酪	,

从火上移开，加入三个蛋黄和六汤匙磨碎的奶酪，

[ə; eɪ][hæf] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] [red] ['pepər] ;

a	half	teaspoonful	of	salt	and	a	dash	of	red	pepper	;
一个	一半	一茶匙	的	盐	和	一个	短跑	的	红色的	胡椒	;

半茶匙盐和少许红辣椒；

[stɜːr][ɪn][ðə; ðɪ] [wel] - ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [egz] ; [pʊt]['ɪntuː][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['beɪkɪŋ] ['dɪʃɪz] ;

stir	in	the	well	-	beaten	whites	of	the	eggs	;	put	into	individual	baking	dishes	;
搅拌	在	这	出色地	-	被打败	白人	的	这	鸡蛋	;	放	进入	个人	烘烤	菜肴	;

拌入打发的蛋白；放入单独的烤盘中；

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][ə'baʊt] [eɪt] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][send][æt; ət][wʌns][tuː; tə][ðə; ðɪ] ['teɪbl] .

bake	in	a	quick	oven	about	eight	minutes	and	send	at	once	to	the	table	.
烤	在	一个	快的	烤箱	关于	八	分钟	和	发送	在	一次	到	这	桌子	.

用快速烤箱烘烤约八分钟，然后立即上桌。

[tʃiːz] [bɔːlz]
Cheese **Balls**
奶酪 球

奶酪球

[greɪt] [ɔːr] [tʃɑːp] [səˈfɪʃ(ə)nt] [ˈkɑːmən] [tʃiːz] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hæf][paɪnt] ;
Grate **or** **chop** **sufficient** **common** **cheese** **to** **make** **a** **half** **pint** **;**
格特 或者 劈 充足的 常见的 奶酪 到 制作 一个 一半 品脱 ;

将足够多的普通奶酪磨碎或切碎，制成半品脱;

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [steɪl] [bred] [krʌmz] , [ə; eɪ][hæf] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
add **to** **it** **one** **pint** **of** **stale** **bread** **crumbs** **,** **a** **half** **teaspoonful** **of** **salt** **,**
添加 到 它 一 品脱 的 陈旧 面包 面包屑 , 一个 一半 一茶匙 的 盐 ,

加入一品脱陈面包屑和半茶匙盐，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] [red] [ˈpepər] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [tuː] [egz] [ˈslaɪtli] [ˈbiːtn] .
a **dash** **of** **red** **pepper** **and** **the** **whites** **of** **two** **eggs** **slightly** **beaten** **.**
一个 短跑 的 红色的 胡椒 和 这 白人 的 二 鸡蛋 轻微地 被打败 .

少许红辣椒粉和两个略微打散的蛋清。

[fɔːrm] [ðiːz] [ˈɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [ˈɪŋglɪʃ] [ˈwɔːlnʌt] ;
Form **these** **into** **small** **balls** **the** **size** **of** **an** **English** **walnut** **;**
形式 这些 进入 小的 球 这 尺寸 的 一个 英语 核桃 ;

将这些材料揉成核桃大小的小球;

[dɪp][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [ðen] [ɪn] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [ˈsmoʊkɪŋ] [hɑːt][fæt] .
dip **in** **egg** **and** **then** **in** **bread** **crumbs** **and** **fry** **in** **smoking** **hot** **fat** **.**
蘸 在 蛋 和 然后 在 面包 面包屑 和 炒 在 吸烟 热的 胖的 .

先蘸上蛋液，再裹上面包屑，然后在滚烫的油中炸至金黄。

[ðiːz] [meɪ] [ˈɔːlsoʊ][biː; bi] [meɪd] [ˈɪntuː] [smɔːl] [ˈsɪlɪndər] - [ʃeɪpt] [krəuˈkets] , [ænd; ənd] [sɜːrvd]
These **may** **also** **be** **made** **into** **small** **cylinder** **-** **shaped** **croquettes** **,** **and** **served**
这些 可能 还 是 制成 进入 小的 圆柱 - 形状 炸丸子 , 和 服务
[wɪð; wɪθ] [kriːm] [sɔːs] .
with **cream** **sauce** **.**
和 奶油 酱 .

这些也可以做成小圆柱形炸丸子，配奶油酱食用。

[ˈdʌtʃəs] [suːp]
Duchess **Soup**
公爵夫人 汤

公爵夫人汤

[pʊt] [tuː] [ˈteɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] [ænd; ənd][ə; eɪ] [slaɪst] [ˈʌnjən][ɪn][ə; eɪ] [ˈsɔːspæn] ;
Put **two** **tablespoonfuls** **of** **butter** **and** **a** **sliced** **onion** **in** **a** **saucepan** **;**
放 二 汤匙 的 黄油 和 一个 切片 洋葱 在 一个 平底锅 ;

在平底锅中放入两汤匙黄油和一个切好的洋葱;

[kʊk] [ʌnˈtɪl][ðə; ði][ˈʌnjən][ɪz][sɔːft][ænd; ənd] [ˈjeloʊ] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [ðɪs] [tuː] [ˈteɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]
cook **until** **the** **onion** **is** **soft** **and** **yellow** **;** **add** **to** **this** **two** **tablespoonfuls** **of**
厨师 直到 这 洋葱 是 柔软的 和 黄色的 ; 添加 到 这 二 汤匙 的
[ˈflaʊər] ,
flour **,**
面粉 ,

将洋葱炒至软黄；加入两汤匙面粉，

[mɪks] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][mɪlk] ,
mix **,** **and** **then** **add** **one** **quart** **of** **milk** **,**
混合 , 和 然后 添加 一 夸脱 的 牛奶 ,

混合均匀，然后加入一夸脱牛奶。

[ə; eɪ]['lev(ə)l] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd][ə; eɪ]['pælətəb(ə)l] ['si:zənɪŋ] [ʌv; əv] [red] ['pepər] .

a	level	teaspoonful	of	salt	and	a	palatable	seasoning	of	red	pepper	.
一个	等级	一茶匙	的	盐	和	一个	可口的	调料	的	红色的	胡椒	.

一平茶匙盐和适量红辣椒粉调味。

[ˌeɪ di: 'di:][sɪks] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃi:z] ; [stɜ:r][ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['smoʊkɪŋ] [hɑ:t] ;

Add	six	tablespoonfuls	of	grated	cheese	;	stir	in	a	double	boiler	until	it	is	smoking	hot	;
添加	六	汤匙	的	磨碎的	奶酪	;	搅拌	在	一个	双倍的	锅炉	直到	它	是	吸烟	热的	;

加入六汤匙磨碎的奶酪；隔水加热搅拌至冒烟；

[pres] [θru:] [ə; eɪ][faɪn] [sɪv] ; [ˌri:'hi:t] [ænd; ənd][send][æt; ət][wʌns][tu:; tə][ðə; ði]['teɪbl] .

press	through	a	fine	sieve	;	reheat	and	send	at	once	to	the	table	.
按	通过	一个	美好的	筛	;	再加热	和	发送	在	一次	到	这	桌子	.

用细筛压榨；重新加热后立即上桌。

[tʃi:z] ['pʊdɪŋ]

Cheese	Pudding
奶酪	布丁

芝士布丁

[toʊst] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [steɪl] [bred] [ʌn'tɪl][ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] [ænd; ənd][krɪsp][tu:; tə][ðə; ði]['sentər] .

Toast	slices	of	stale	bread	until	a	golden	brown	and	crisp	to	the	center	.
吐司	切片	的	陈旧	面包	直到	一个	金的	棕色的	和	脆	到	这	中心	.

将隔夜面包片烤至金黄色，中心酥脆。

[ðɪs] [ɪz][best] [dʌn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

This	is	best	done	in	the	oven	.
这	是	最好的	完毕	在	这	烤箱	.

最好用烤箱烤。

[pʊt][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [ðɪs] ['toʊstɪd] [bred] [ɪn][ðə; ði] ['bɑ:təm] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ;

Put	a	layer	of	this	toasted	bread	in	the	bottom	of	a	baking	dish	;
放	一个	层	的	这	烤过的	面包	在	这	底部	的	一个	烘烤	盘子	;

在烤盘底部铺一层烤面包片；

[pʊt]['oʊvər][ə; eɪ]['kwɔ:rtər][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv]['greɪtɪd][ɔ:r] [tʃɑ:pt] [tʃi:z] ,

put	over	a	quarter	of	a	cup	of	grated	or	chopped	cheese	,
放	超过	一个	四分之一	的	一个	杯子	的	磨碎的	或者	切碎	奶酪	,

撒上四分之一杯磨碎或切碎的奶酪，

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] [red] ['pepər] ; [ðen] [ə'nʌðər] ['leɪər] [ʌv; əv] [bred] ,

sprinkle	with	salt	and	red	pepper	;	then	another	layer	of	bread	,
撒	和	盐	和	红色的	胡椒	;	然后	其他	层	的	面包	,

撒上盐和红辣椒粉；然后盖上另一片面包。

[ə'nʌðər] [ʌv; əv] [tʃi:z] [ænd; ənd][ðə; ði][læst][ʌv; əv] [bred] .

another	of	cheese	and	the	last	of	bread	.
其他	的	奶酪	和	这	最后的	的	面包	.

另一份奶酪和最后一块面包。

[pɔ:r] ['oʊvər] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tu:; tə]['mɔɪs(ə)n][ðə; ði] [bred] ; [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] ,

Pour	over	sufficient	milk	to	moisten	the	bread	;	bake	in	a	quick	oven	fifteen	minutes	,
倒	超过	充足的	牛奶	到	濡	这	面包	;	烤	在	一个	快的	烤箱	十五	分钟	,

倒入足够的牛奶使面包湿润；放入烤箱快速烘烤十五分钟。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .
and **serve** **at** **once** **.**
和 服务 在 一次 .

立即上菜。

['sɔːsɪz]
SAUCES
酱汁

酱汁

[ɔːl] [miːt] ['sɔːsɪz] [ɑːr; ər] [meɪd] ['æftər][ðə; ði] [seɪm] [ruːl] , ['tʃeɪndʒɪŋ] [ðə; ði]['lɪkwɪdz][tuː; tə] [gɪv]
All **meat** **sauces** **are** **made** **after** **the** **same** **rule** **,** **changing** **the** **liquids** **to** **give**
全部 肉 酱汁 是 制成 后 这 相同的 规则 , 变化 这 液体 到 给
[və'raɪətiz] ;
varieties **;**
品种 ;

所有肉酱的制作方法都一样，通过改变液体种类来产生不同的口味；

[fɔːr; fər] ['ɪnstəns] , [wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ([wɪtʃ] [miːnz] [æn; ən] [aʊns]) ,
for **instance** **,** **one** **tablespoonful** **of** **butter** **(** **which** **means** **an** **ounce** **)** **,**
为了 实例 , 一 一汤匙 的 黄油 (哪个 方法 一个 盎司) ,

例如，一汤匙黄油（也就是一盎司），

[ænd; ənd][wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ([ə; eɪ][hæf] [aʊns]) [ɑːr; ər]['ɔːlweɪz] [ə'laʊd] [tuː; tə] [iːtʃ]
and **one** **tablespoonful** **of** **flour** **(** **a** **half** **ounce** **)** **are** **always** **allowed** **to** **each**
和 一 一汤匙 的 面粉 (一个 一半 盎司) 是 总是 允许 到 每个
[hæf][paɪnt][ʌv; əv]['lɪkwɪd] .
half **pint** **of** **liquid** **.**
一半 品脱 的 液体 .

每半品脱液体中始终允许加入一汤匙面粉（半盎司）。

[ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər][ɑːr; ər] [rʌbd] [tə'geðər] (['betər] [wɪ'ðaʊt] ['hiːtɪŋ]) , [ðen] [ðə; ði]
The **butter** **and** **flour** **are** **rubbed** **together** **(** **better** **without** **heating** **)** **,** **then** **the**
这 黄油 和 面粉 是 摩擦 一起 (更好的 没有 加热) , 然后 这
['lɪkwɪd] ['ædɪd] ,
liquid **added** **,**
液体 额外 ,

将黄油和面粉搓揉在一起（最好不要加热），然后加入液体，

[koʊld][ɔːr][wɔːrm] , [ðə; ði] [hoʊl] [stɜːrd] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
cold **or** **warm** **,** **the** **whole** **stirred** **over** **the** **fire** **until** **boiling** **.**
寒冷的 或者 温暖的 , 这 所有的 搅拌 超过 这 火 直到 沸腾 .

无论是冷的还是热的，将所有食材放在火上搅拌至沸腾。

[ə; eɪ][hæf] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][æn; ən] [eɪtθ] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['pepər] [ɪz]
A **half** **teaspoonful** **of** **salt** **and** **an** **eighth** **of** **a** **teaspoonful** **of** **pepper** **is**
一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 第八 的 一个 一茶匙 的 胡椒 是
[ðə; ði]['prɑːpər] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['siːzənɪŋ] .
the **proper** **amount** **of** **seasoning** **.**
这 恰当的 数量 的 调料 .

半茶匙盐和八分之一茶匙胡椒粉是合适的调味料用量。

[waɪt] [sɔːs]
White **Sauce**
白色的 酱

白酱

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] , [juːz][wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
If **you** **wish** **to** **make** **a** **white** **sauce** **,** **use** **one** **tablespoonful** **of** **butter** **,**
如果 你 希望 到 制作 一个 白色的 酱 , 使用 一 一汤匙 的 黄油 ,

如果你想做白酱，请使用一汤匙黄油。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] .

one	tablespoonful	of	flour	and	a	half	pint	of	milk	.
一	一汤匙	的	面粉	和	一个	一半	品脱	的	牛奶	.

一汤匙面粉和半品脱牛奶。

[kɔːld] ['ɔːlsoʊ][mɪlk][ɔːr] [kriːm] [sɔːs] .

Called	also	milk	or	cream	sauce	.
称为	还	牛奶	或者	奶油	酱	.

也称为牛奶酱或奶油酱。

[təˈmeɪtoʊ] [sɔːs]

Tomato	Sauce
番茄	酱

番茄酱

[təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] [wɪl] [hæv; həv][ðə; ði] [seɪm] [prəˈpɔːʃəns] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər][ænd; ənd][ə; eɪ]

Tomato	sauce	will	have	the	same	proportions	of	butter	and	flour	and	a
番茄	酱	将要	有	这	相同的	比例	的	黄油	和	面粉	和	一个

[hæf][paɪnt][ʌv; əv] [streɪnd] [təˈmeɪtoʊz] .

half	pint	of	strained	tomatoes	.
一半	品脱	的	紧张	西红柿	.

番茄酱的黄油和面粉比例与普通番茄酱相同，并加入半品脱滤干的番茄。

[sɔːs] [ˌbeɪʃəˈmel]

Sauce	Bechamel
酱	贝夏梅尔

贝夏梅尔酱

[fɔːr; fər] [sɔːs] [ˌbeɪʃəˈmel] , [fɪl] [ðə; ði][kʌp][hæf] [fʊl] [ʌv; əv] [stɑːk] , [ðen] [ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] [hæf][wɪð; wɪθ]

For	sauce	Bechamel	,	fill	the	cup	half	full	of	stock	,	then	the	remaining	half	with
为了	酱	贝夏梅尔	,	充满	这	杯子	一半	满的	的	库存	,	然后	这	其余的	一半	和

[mɪlk] ,

milk	,
牛奶	,

制作白汁时，先将杯子装满一半高汤，再将剩余的一半倒入牛奶。

['gɪvɪŋ] [əˈgen] [ðə; ði][hæf][paɪnt][ʌv; əv]['lɪkwɪd][ænd; ənd]['juːʒuəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər]

giving	again	the	half	pint	of	liquid	and	usual	quantity	of	butter	and	flour
给予	再次	这	一半	品脱	的	液体	和	通常	数量	的	黄油	和	面粉

.

:

.

再次加入半品脱液体和通常量的黄油和面粉。

[sɔːs] -

Sauce	Supréme
酱	-

至尊酱汁

[ðɪs] [ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði]['naɪsɪst][ʌv; əv][ɔːl] ['sɔːsɪz] [tuː; tə][juːz][wɪð; wɪθ] [wɔːmd] - ['oʊvər] ['tʃɪkɪn] ,

This	is	one	of	the	nicest	of	all	sauces	to	use	with	warmed	-	over	chicken	,
这	是	一	的	这	最友善的	的	全部	酱汁	到	使用	和	温暖	-	超过	鸡	,

[dʌk] [ɔːr] ['tɜːrki] .

duck	or	turkey	.
鸭子	或者	火鸡	.

这是搭配加热后的鸡肉、鸭肉或火鸡肉的最佳酱汁之一。

[rʌb] [təˈgeðər] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv]['flaʊər] ,

Rub	together	a	tablespoonful	of	butter	and	one	of	flour	,
擦	一起	一个	一汤匙	的	黄油	和	一	的	面粉	,

将一汤匙黄油和一汤匙面粉揉搓在一起，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] ; [stɜːr] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,

then	add	gradually	a	half	pint	of	chicken	stock	;	stir	constantly	until	boiling	,
然后	添加	逐步地	一个	一半	品脱	的	鸡	库存	;	搅拌	不断地	直到	沸腾	,

然后逐渐加入半品脱鸡汤；不断搅拌直至沸腾，

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] , [streɪn] [θruː] [ə; eɪ][faɪn] [sɪv] ,

take	from	the	fire	,	add	the	yolks	of	two	eggs	,	strain	through	a	fine	sieve	,
拿	从	这	火	,	添加	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,	拉紧	通过	一个	美好的	筛	,

从火上移开，加入两个鸡蛋的蛋黄，用细筛过滤，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

add	the	seasoning	,	and	serve	immediately	.
添加	这	调料	,	和	服务	立即地	.

加入调味料，立即食用。

['sɔːsɪz] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [ˌʌn'kʊkt] [egz] ['kænɑːt][biː; bi] [ˌriː'bɔɪld] ['æftər][ðə; ði] [egz] [ɑːr; ər] ['ædɪd] .

Sauces	containing	the	yolks	of	uncooked	eggs	cannot	be	reboiled	after	the	eggs	are	added	.
酱汁	包含	这	蛋黄	的	生	鸡蛋	不能	是	重新煮沸	后	这	鸡蛋	是	额外	.

含有生鸡蛋蛋黄的酱汁，加入鸡蛋后不能再重新煮沸。

['ɪŋglɪʃ] [drɔːn] ['bʌtər]

English	Drawn	Butter
英语	绘制	黄油

英式黄油

[fɔːr; fər] ['ɪŋglɪʃ] [drɔːn] ['bʌtər] , [juːz][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

For	English	drawn	butter	,	use	a	tablespoonful	of	butter	,	a	tablespoonful	of	flour	,
为了	英语	绘制	黄油	,	使用	一个	一汤匙	的	黄油	,	一个	一汤匙	的	面粉	,

制作英式融化黄油，需要一汤匙黄油和一汤匙面粉。

[ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] .

and	a	half	pint	of	water	.
和	一个	一半	品脱	的	水	.

以及半品脱水。

[wiː; wi]['juːʒuəli; 'juːʒəli][hæv; həv][ðə; ði]['wɔːtər] ['bɔɪlɪŋ] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː]['grædʒuəli][tuː; tə][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər] , ['stɜːrɪŋ] ['ræpɪdli] .

We	usually	have	the	water	boiling	,	and	add	it	gradually	to	the	butter	and	flour	,	stirring	rapidly	.
我们	通常	有	这	水	沸腾	,	和	添加	它	逐步地	到	这	黄油	和	面粉	,	搅拌	快速	.

我们通常先将水烧开，然后慢慢地将其加入黄油和面粉中，快速搅拌。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,

As	soon	as	it	reaches	boiling	point	,
作为	很快	作为	它	到达	沸腾	观点	,

一旦达到沸点，

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['kerfəli] [ə'nʌðər] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

take	from	the	fire	and	add	carefully	another	tablespoonful	of	butter	.
拿	从	这	火	和	添加	小心	其他	一汤匙	的	黄油	.

从火上移开，小心地再加入一大勺黄油。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [kənˈvɜːrtɪd] [ˈɪntuː][ə; eɪ][pleɪn]

This	may	be	converted	into	a	plain
这	可能	是	转换	进入	一个	清楚的

这可以转换成普通的

[sɔːs] [ˈhɑːləndeɪz]

Sauce	Hollandaise
酱	荷兰酱

荷兰酱

[baɪ] [ˈædɪŋ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][læst] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] , [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] ,

by	adding	with	the	last	tablespoonful	of	butter	,	the	yolks	of	two	eggs	,
经过	添加	和	这	最后的	一汤匙	的	黄油	,	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,

加入最后一汤匙黄油时，再加入两个蛋黄。

[ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][hæf][ə; eɪ][ˈlemən] , [ə; eɪ] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ˈʌnjən][dʒuːs][ænd; ənd][ə; eɪ]

the	juice	of	half	a	lemon	,	a	teaspoonful	of	onion	juice	and	a
这	汁	的	一半	一个	柠檬	,	一个	一茶匙	的	洋葱	汁	和	一个

[ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [ˈpɑːrsli] .

tablespoonful	of	chopped	parsley	.
一汤匙	的	切碎	香菜	.

半个柠檬的汁，一茶匙洋葱汁和一汤匙切碎的欧芹。

[braʊn] [sɔːs]

Brown	Sauce
棕色的	酱

棕色酱汁

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [baɪ] [ˈrʌbɪŋ] [ˈbʌtər] [ænd; ənd][ˈflaʊər] [təˈgeðər] [ɪn][ðə; ði] [əˈbʌv] [prəˈpɔːʃəns] ,

This	is	made	by	rubbing	butter	and	flour	together	in	the	above	proportions	,
这	是	制成	经过	擦	黄油	和	面粉	一起	在	这	多于	比例	,

这是将黄油和面粉按上述比例揉搓在一起制成的。

[ðen] [ˈædɪŋ] [ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] ; [stɜːr][ʌnˈtɪl] [ˈbɔɪlɪŋ] ,

then	adding	a	half	pint	of	stock	;	stir	until	boiling	,
然后	添加	一个	一半	品脱	的	库存	;	搅拌	直到	沸腾	,

然后加入半品脱高汤；搅拌至沸腾，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈbraʊnɪŋ] [ɔːr] [ˈkɪtʃɪn] [buˈkeɪ] [ænd; ənd][ðə; ði][ˈjuːʒuəl] [ˈsiːzənɪŋ]

add	a	teaspoonful	of	browning	or	kitchen	bouquet	and	the	usual	seasoning
添加	一个	一茶匙	的	褐变	或者	厨房	花束	和	这	通常	调料

[ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] .

of	salt	and	pepper	.
的	盐	和	胡椒	.

加入一茶匙褐化剂或厨房香料，以及常用的盐和胡椒粉调味。

[tuː; tə] [tʃeɪndʒ] [ðə; ði] [ˈkærəktər] [ʌv; əv] [ðɪs] [sɔːs] [ˌeɪ diː ˈdiː]['gɑːrlɪk] , [ˈʌnjən] , [ˈwustəʃiə] [sɔːs] ,

To	change	the	character	of	this	sauce	add	garlic	,	onion	,	Worcestershire	sauce	,
到	改变	这	特点	的	这	酱	添加	蒜	,	洋葱	,	伍斯特郡	酱	,

[ˈmʌʃrʊm] [ˈkætsəp] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .

mushroom	catsup	,	etc	.
蘑菇	番茄酱	,	ETC	.

要改变这种酱汁的风味，可以加入大蒜、洋葱、伍斯特沙司、蘑菇番茄酱等。

[braʊn] [təˈmeɪtoʊ] [sɔːs]

Brown	Tomato	Sauce
棕色的	番茄	酱

棕色番茄酱

[æn; ən] [ɪkˈsiːdɪŋli] [naɪs] [sɔːs] [fɔːr; fər][ˈhæmbɜːrg] [steɪks] .

An	exceedingly	nice	sauce	for	Hamburg	steaks	.
一个	非常	好的	酱	为了	汉堡	牛排	.

搭配汉堡牛排味道绝佳的酱汁。

['æftər][juː; jʊ][hæv; həv]['teɪkən][ðə; ði] [steɪks] [frʌm; frəm][ðə; ði][pæn] ,

After	you	have	taken	the	steaks	from	the	pan	,
后	你	有	已采取	这	牛排	从	这	平底锅	,

将牛排从锅里取出后，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv]['flaʊər] ; [mɪks] .

add	a	tablespoonful	of	butter	and	one	of	flour	;	mix	.
添加	一个	一汤匙	的	黄油	和	一	的	面粉	;	混合	.

加入一汤匙黄油和一汤匙面粉；搅拌均匀。

[fɪl] [jʊr; jər] ['meʒərɪŋ] [kʌp] [hæf] [fʊl] [ʌv; əv] [streɪnd] [tə'meɪtoʊz] , [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [hæf][wɪð; wɪθ]

Fill	your	measuring	cup	half	full	of	strained	tomatoes	,	the	remaining	half	with
充满	你的	测量	杯子	一半	满的	的	紧张	西红柿	,	这	其余的	一半	和

[stɑːk] ,

stock	,
库存	,

将量杯装满一半沥干水分的番茄，剩下的一半装满高汤，

['meɪkɪŋ] [ə; eɪ][hæf][paɪnt] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər] , [stɜːr][ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,

making	a	half	pint	;	add	this	to	the	butter	and	flour	,	stir	until	boiling	,
制作	一个	一半	品脱	;	添加	这	到	这	黄油	和	面粉	,	搅拌	直到	沸腾	,

取半品脱（约2.4升）黄油，加入黄油和面粉中，搅拌至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['siːzənɪŋ] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [steɪks] .

add	a	seasoning	of	salt	and	pepper	and	pour	over	the	steaks	.
添加	一个	调料	的	盐	和	胡椒	和	倒	超过	这	牛排	.

加入盐和胡椒粉调味，然后淋在牛排上。

['roʊstɪd] [biːf] ['greɪvi]

Roasted	Beef	Gravy
烤	牛肉	肉汁

烤牛肉肉汁

['roʊstɪd] [biːf] ['greɪvi] , [wɪtʃ] ['riːəli] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə; eɪ] [sɔːs] ,

Roasted	beef	gravy	,	which	really	should	be	a	sauce	,
烤	牛肉	肉汁	,	哪个	真的	应该	是	一个	酱	,

烤牛肉肉汁，其实应该是一种酱汁。

[ɪz] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][tə'meɪtoʊ][tuː; tə][ðə; ði] [stɑːk] [bɪ'fɔːr] ['ædɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði]

is	improved	by	adding	a	little	tomato	to	the	stock	before	adding	it	to	the
是	改进	经过	添加	一个	小的	番茄	到	这	库存	前	添加	它	到	这

[fæt][ænd; ənd]['flaʊər] .

fat	and	flour	.
胖的	和	面粉	.

在将高汤加入油脂和面粉之前，先在高汤中加入少许番茄，味道会更好。

[ɪn] ['roʊstɪŋ] [miːts] , [wiː; wi][duː][nɑːt][juːz] ['bʌtər] [fɔːr; fər][ðə; ði] [sɔːs] ;

In	roasting	meats	,	we	do	not	use	butter	for	the	sauce	;
在	烘焙	肉类	,	我们	做	不是	使用	黄油	为了	这	酱	;

烤肉时，我们不会在酱汁中使用黄油；

[ðer; ðər][ɪz]['ɔːlweɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fæt][ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði][pæn] .

there	is	always	sufficient	fat	in	the	bottom	of	the	pan	.
那里	是	总是	充足的	胖的	在	这	底部	的	这	平底锅	.

锅底总是有足够的油脂。

[pɔːr] [frʌm; frəm][ðə; ði][pæn]

Pour	from	the	pan
倒	从	这	平底锅

从锅里倒出来

[ɔ:l][bʌt; bət][wʌn][ɔ:r] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv][fæt] ([ðə; ði] [ə'maʊnt] [rɪ'kwaɪərd]) [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:]

all	but	one	or	two	tablespoonfuls	of	fat	(	the	amount	required	)	and	add
全部	但	一	或者	二	汤匙	的	胖的	(	这	数量	必需的	)	和	添加

[tu:; tə] [ðæt] [ðə; ði]['flaʊər] .

to	that	the	flour	.
到	那	这	面粉	.

除了一两汤匙油脂（所需量）之外，其余油脂都加入到面粉中。

[ə; eɪ] ['raʊndɪŋ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [tu:; tə] [wɪtʃ] [wi:; wi][rɪ'fɜ:r] [weɪz] [æn; ən] [aʊns] ; [ʌv; əv]

A	rounding	tablespoonful	of	butter	to	which	we	refer	weighs	an	ounce	;	of
一个	四舍五入	一汤匙	的	黄油	到	哪个	我们	参考	重量	一个	盎司	;	的

['lɪkwɪd][fæt] ,

liquid	fat	,
液体	胖的	,

我们所说的满满一汤匙黄油重一盎司；液态脂肪，

[æz; əz][ɪn][ðə; ði][pæn] , [ju:; jʊ][mʌst; məst] [ə'laʊ] [tu:] ['i:v(ə)n] ['teɪbl,spu:nfʊl] [tu:; tə][ðə; ði] [aʊns] ; [soʊ] ,

as	in	the	pan	,	you	must	allow	two	even	tablespoonfuls	to	the	ounce	;	so	,
作为	在	这	平底锅	,	你	必须	允许	二	甚至	汤匙	到	这	盎司	;	所以	,

就像在平底锅里一样，每盎司必须放两汤匙的量；所以，

[ɪf] [ju:; jʊ][ɑ:r; ər]['goʊɪŋ][tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [sɔ:s] [teɪk] [aʊt] [ɔ:l][bʌt; bət] [tu:]

if	you	are	going	to	make	a	half	pint	of	sauce	take	out	all	but	two
如果	你	是	去	到	制作	一个	一半	品脱	的	酱	拿	出去	全部	但	二

['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv][fæt] ;

tablespoonfuls	of	fat	;
汤匙	的	胖的	;

如果你要制作半品脱的酱汁，请取出除两汤匙以外的所有油脂；

[ˌeɪ di: 'di:][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði][hæf][paɪnt][ʌv; əv]['wɔ:tər][ɔ:r] [stɑ:k] .

add	one	tablespoonful	of	flour	and	then	the	half	pint	of	water	or	stock	.
添加	一	一汤匙	的	面粉	和	然后	这	一半	品脱	的	水	或者	库存	.

加入一汤匙面粉，然后加入半品脱水或高汤。

['braʊnɪŋ]

Browning
勃朗宁

勃朗宁

[pleɪn] [bə:nd] ['ʃʊgər] (['kærəml; 'kɑ:rml]) [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [tu:; tə]['kʌlər] [su:ps] [ænd; ənd] ['sɔ:sɪz] ,

Plain	burned	sugar	(	caramel	)	may	be	used	to	color	soups	and	sauces	,
清楚的	烧伤	糖	(	焦糖	)	可能	是	用过的	到	颜色	汤	和	酱汁	,

普通的焦糖可以用来给汤和酱汁着色。

[ðʌs] ['seɪvɪŋ] [ðə; ði] ['trʌb(ə)l] [ʌv; əv] ['braʊnɪŋ] [ðə; ði]['flaʊər][ɔ:r] ['bʌtər] .

thus	saving	the	trouble	of	browning	the	flour	or	butter	.
因此	保存	这	麻烦	的	褐变	这	面粉	或者	黄油	.

这样就省去了将面粉或黄油炒至棕色的麻烦。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz]['ɔ:lsoʊ] [ju:st] [æz; əz][ə; eɪ] ['fleɪvərɪŋ] [fɔ:r; fər] [swi:ts] .

It	is	also	used	as	a	flavoring	for	sweets	.
它	是	还	用过的	作为	一个	调味	为了	糖果	.

它还可用作糖果的调味剂。

[pʊt][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [draɪ] , ['ɪntu:][æn; ən]['aɪərn] ['sɔ:spæn] .

Put	one	cup	of	sugar	,	dry	,	into	an	iron	saucepan	.
放	一	杯子	的	糖	,	干燥	,	进入	一个	铁	平底锅	.

将一杯干糖放入铁锅中。

[stænd][ˌaɪ 'ti:]['oʊvər][ə; eɪ][hɑ:t]['faɪər] ,

Stand	it	over	a	hot	fire	,
站立	它	超过	一个	热的	火	,

把它放在火上烤。

[ænd; ənd][stɜːr] [kən'tɪnjuəli] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [rɪ'djʊst] [tuː; tə][ə; eɪ][dɑːrk] [braʊn] ['lɪkwɪd] .

and	**stir**	**continually**	**until**	**it**	**is**	**reduced**	**to**	**a**	**dark**	**brown**	**liquid**	**.**
和	搅拌	持续	直到	它	是	减少	到	一个	黑暗的	棕色的	液体	.

不断搅拌，直到变成深棕色液体。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə][bɜːrn][ænd; ənd] [smoʊk] , [ˌeɪ diː 'diː]['heɪstɪli][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

When	**it**	**begins**	**to**	**burn**	**and**	**smoke**	**,**	**add**	**hastily**	**a**	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**,**
什么时候	它	开始	到	烧伤	和	抽烟	,	添加	草草	一个	杯子	的	沸腾	水	,

当它开始燃烧冒烟时，迅速加入一杯沸水。

[stɜːr][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ə; eɪ] [θɪn] ['sɪrəp] - [laɪk]['mɪkstʃər][ɪz] [fɔːrmd] .

stir	**and**	**cook**	**until**	**a**	**thin**	**syrup**	**-**	**like**	**mixture**	**is**	**formed**	**.**
搅拌	和	厨师	直到	一个	薄的	糖浆	-	喜欢	混合物	是	形成	.

搅拌并煮至形成稀糖浆状混合物。

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][nɑːt][biː; bi] [tuː] [θɪk] .

It	**must**	**not**	**be**	**too**	**thick**	**.**
它	必须	不是	是	也	厚的	.

它不能太厚。

['bɑːt(ə)l] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [fɔːr; fər][juːz] , [ænd; ənd] [wɪl] [kiːp] ['eni] [leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm] .

Bottle	**,**	**and**	**it**	**is**	**ready**	**for**	**use**	**,**	**and**	**will**	**keep**	**any**	**length**	**of**	**time**	**.**
瓶子	,	和	它	是	准备好	为了	使用	,	和	将要	保持	任何	长度	的	时间	.

装在瓶子里，即可使用，并且可以保存任意时长。

['kɪtʃɪn] [bu'keɪ]

Kitchen	**Bouquet**
厨房	花束

厨房花束

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [tʃɑːpt] ['ʌnjən][ænd; ənd][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['seləri] [siːd] [tuː; tə][wʌn][kʌp][ʌv; əv]

Add	**one**	**chopped**	**onion**	**and**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**celery**	**seed**	**to**	**one**	**cup**	**of**
添加	一	切碎	洋葱	和	一个	一茶匙	的	芹菜	种子	到	一	杯子	的

[draɪ] ['ʃʊgər] ,

dry	**sugar**	**,**
干燥	糖	,

将一个切碎的洋葱和一茶匙芹菜籽加入一杯干糖中，

[ænd; ənd] [ðen] [proʊ'siːd][æz; əz][fɔːr; fər]['ɔːrd(ə)neri] ['braʊnɪŋ] .

and	**then**	**proceed**	**as**	**for**	**ordinary**	**browning**	**.**
和	然后	继续	作为	为了	普通的	褐变	.

然后按照普通褐变步骤进行操作。

[streɪn] [ænd; ənd]['bɑːt(ə)l] .

Strain	**and**	**bottle**	**.**
拉紧	和	瓶子	.

过滤后装瓶。

[ə; eɪ] ['veri] [gʊd] ['mɪkstʃər] ['ʌndər] [ðɪs] [neɪm] [kæn; kən][biː; bi] ['pəːtʃəst] [æt; ət][ðə; ði]['grəusəz] .

A	**very**	**good**	**mixture**	**under**	**this**	**name**	**can**	**be**	**purchased**	**at**	**the**	**grocers**	**.**
一个	非常	好的	混合物	在下面	这	姓名	能	是	购买	在	这	杂货商	.

在杂货店可以买到一种名为"混合饮料"的优质产品。

['mʌʃrʊm] [sɔːs]

Mushroom	**Sauce**
蘑菇	酱

蘑菇酱

[wer] [dʒʌst][ə; eɪ] [fjuː] ['mʌʃrʊmz] [ɑːr; ər] [left]['oʊvər] , ['iːðər] [freʃ] [ɔːr] [kænd] ,

Where	**just**	**a**	**few**	**mushrooms**	**are**	**left**	**over**	**,**	**either**	**fresh**	**or**	**canned**	**,**
在哪里	只是	一个	很少	蘑菇	是	左边	超过	,	任何一个	新鲜的	或者	罐装	,

如果只剩下少量蘑菇，无论是新鲜的还是罐装的，

[ðeɪ]	[meɪ]	[biː; bi]	[tʃɑːpt]	[faɪn]	[ænd; ənd]	['ædɪd]	[tuː; tə]	[ə; eɪ]	[braʊn]	[sɔːs]	[ænd; ənd]	[sɜːrvd]	[wɪð; wɪθ]
they	**may**	**be**	**chopped**	**fine**	**and**	**added**	**to**	**a**	**brown**	**sauce**	**and**	**served**	**with**
他们	可能	是	切碎	美好的	和	额外	到	一个	棕色的	酱	和	服务	和

[steɪk]	[ɔːr]	[biːf]	;
steak	**or**	**beef**	**;**
牛排	或者	牛肉	;

可以将它们切碎，加入棕色酱汁中，与牛排或牛肉一起食用；

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

改良菜肴(Made-Over Dishes)
第3/4页

[ɔːr] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [tʃɑːpt] [faɪn] [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːrvd]
or **they** **may** **be** **chopped** **fine** **and** **added** **to** **a** **cream** **sauce** **and** **served**
或者 他们 可能 是 切碎 美好的 和 额外 到 一个 奶油 酱 和 服务
[wɪð; wɪθ] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] ['swiːtbredz] .
with **chicken** **or** **sweetbreads** **.**
和 鸡 或者 甜面包 .

或者可以将它们切碎，加入奶油酱汁中，与鸡肉或牛胸腺一起食用。

[koʊld] [miːt] ['sɔːsɪz]
Cold **Meat** **Sauces**
寒冷的 肉 酱汁

冷肉酱

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] ['fæʃ(ə)n] [wen] [wʌn][ɪz] ['sɜːrvɪŋ] [koʊld] [miːt] [tuː; tə] [pæs] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː][sʌm; səm]
It **is** **the** **fashion** **when** **one** **is** **serving** **cold** **meat** **to** **pass** **with** **it** **some**
它 是 这 时尚 什么时候 一 是 服务 寒冷的 肉 到 经过 和 它 一些
['kɑːndɪmənt] [laɪk] ['wustəʃiə] [sɔːs] ,
condiment **like** **Worcestershire** **sauce** **,**
调味品 喜欢 伍斯特郡 酱 ,

食用冷肉时，通常会搭配一些调味品，例如伍斯特沙司。

['mʌʃrʊm] , ['wɔːlnʌt] [ɔːr] [tə'meɪtoʊ] ['kætsəp] .
mushroom **,** **walnut** **or** **tomato** **catsup** **.**
蘑菇 , 核桃 或者 番茄 番茄酱 .

蘑菇、核桃或番茄酱。

[ʌv; əv] [kɔːrs] , [ðiːz] [juːst] [ɪn] ['eni] [greɪt] ['kwɑːntəti] [ɑːr; ər] [mɔːr] [ɔːr] [les] [ɪn'dʒʊriəs] .
Of **course** **,** **these** **used** **in** **any** **great** **quantity** **are** **more** **or** **less** **injurious** **.**
的 课程 , 这些 用过的 在 任何 伟大的 数量 是 更多的 或者 较少的 有害的 .

当然，大量使用这些物质或多或少都会造成危害。

[ə; eɪ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] ['lɪt(ə)l] [left] - ['əuvəz] [ɪn] [ðə; ði] [haʊs] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [teɪk] [ðer; ðər] [pleɪs] ,
A **number** **of** **little** **left** **-** **overs** **in** **the** **house** **may** **be** **used** **to** **take** **their** **place** **,**
一个 数字 的 小的 左边 - 局 在 这 房子 可能 是 用过的 到 拿 他们的 地方 ,

家里剩下的一些零碎食材可以用来代替它们。

['ædɪŋ] [zest] [tuː; tə] [ðə; ði] [miːt] , [ænd; ənd] [ɑːr; ər] [mɔːr] [ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] [ænd; ənd] [mɔːr] ['hoʊlsəm] .
adding **zest** **to** **the** **meat** **,** **and** **are** **more** **economical** **and** **more** **wholesome** **.**
添加 热情 到 这 肉 , 和 是 更多的 经济 和 更多的 健康 .

为肉类增添风味，而且更经济实惠，更健康。

[tʃɑːpt] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs]
Chopped **Tomato** **Sauce**
切碎 番茄 酱

番茄碎酱

[piːl] [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] [tə'meɪtoʊ] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [hævz] [ænd; ənd] [pres] [aʊt] [ðə; ði] [siːdz] ;
Peel **a** **good** **-** **sized** **tomato** **,** **cut** **it** **into** **halves** **and** **press** **out** **the** **seeds** **;**
果皮 一个 好的 - 尺寸 番茄 , 切 它 进入 一半 和 按 出去 这 种子 ;

将一个个头适中的番茄去皮，切成两半，挤出籽；

[tʃɑːp] [ðə; ði] [fleʃ] [ʌv; əv][ðə; ði][tə'meɪtoʊ] [faɪn] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]
chop 劈 **the** 这 **flesh** 肉 **of** 的 **the** 这 **tomato** 番茄 **fine** 美好的 **,** , **add** 添加 **a** 一个 **quarter** 四分之一 **of** 的 **a** 一个 **teaspoonful** 一茶匙 **of** 的
[sɔːlt] ,
salt 盐 **,** ,

将番茄果肉切碎，加入四分之一茶匙盐，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] , [ɔːr] , [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [swiːt] ['pepər] [tʃɑːpt] [faɪn] ;
a 一个 **dash** 短跑 **of** 的 **pepper** 胡椒 **,** , **or** 或者 **,** , **if** 如果 **you** 你 **have** 有 **it** 它 **,** , **a** 一个 **little** 小的 **sweet** 甜的 **pepper** 胡椒 **chopped** 切碎 **fine** 美好的 **;** ;

少许胡椒粉，或者，如果你有的话，可以加一点切碎的甜椒；

[juː; jʊ] [meɪ] [ˌeɪ diː 'diː]['ɔːlsoʊ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['seləri] [tʃɑːpt] ['veri] [faɪn] , [ɔːr] ['seləri] [siːd] ,
you 你 **may** 可能 **add** 添加 **also** 还 **a** 一个 **little** 小的 **celery** 芹菜 **chopped** 切碎 **very** 非常 **fine** 美好的 **,** , **or** 或者 **celery** 芹菜 **seed** 种子 **,** ,

你还可以加入少许切碎的芹菜或芹菜籽。

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] ; [rʌb] [jʊr; jər] [spuːn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv]['gɑːrlɪk]
and 和 **a** 一个 **teaspoonful** 一茶匙 **of** 的 **onion** 洋葱 **juice** 汁 **;** ; **rub** 擦 **your** 你的 **spoon** 勺子 **with** 和 **a** 一个 **clove** 丁香 **of** 的 **garlic** 蒜
,
,
,

再加一茶匙洋葱汁；用一瓣蒜擦拭勺子，

[ænd; ənd][mɪks][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] ['θɜːrəli] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs]
and 和 **mix** 混合 **the** 这 **ingredients** 原料 **thoroughly** 彻底 **;** ; **add** 添加 **a** 一个 **teaspoonful** 一茶匙 **of** 的 **lemon** 柠檬 **juice** 汁
[ænd; ənd] [dɪʃ] .
and 和 **dish** 盘子 **.** .

将所有食材充分混合；加入一茶匙柠檬汁，即可装盘。

[pæs] [ænd; ənd][juːz][æz; əz]['ɔːrd(ə)neri]['kætsəp] .
Pass 经过 **and** 和 **use** 使用 **as** 作为 **ordinary** 普通的 **catsup** 番茄酱 **.** .

直接像普通番茄酱一样使用即可。

['greɪtɪd]['kjuːkʌmbər] [sɔːs]
Grated 磨碎的 **Cucumber** 黄瓜 **Sauce** 酱

黄瓜丝酱

[greɪt] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [lɑːrdʒ]['kjuːkʌmbərz] ; [dreɪn][ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ] [sɪv] ;
Grate 格特 **three** 三 **or** 或者 **four** 四 **large** 大的 **cucumbers** 黄瓜 **;** ; **drain** 流走 **them** 他们 **on** 在 **a** 一个 **sieve** 筛 **;** ;

将三四根大黄瓜擦成丝，放在筛子上沥干水分；

[tuː; tə] [ðɪs] [dreɪnd] [pʌlp] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] [red] ['pepər]
to 到 **this** 这 **drained** 排水 **pulp** 纸浆 **add** 添加 **a** 一个 **half** 一半 **teaspoonful** 一茶匙 **of** 的 **salt** 盐 **,** , **a** 一个 **dash** 短跑 **of** 的 **red** 红色的 **pepper** 胡椒
,
,
,

在沥干水分的果肉中加入半茶匙盐和少许红辣椒粉，

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] ,
a 一个 **teaspoonful** 一茶匙 **of** 的 **onion** 洋葱 **juice** 汁 **,** , **a** 一个 **tablespoonful** 一汤匙 **of** 的 **lemon** 柠檬 **juice** 汁 **,** ,

一茶匙洋葱汁，一汤匙柠檬汁，

[ænd; ənd][ðer; ðər][stɜːr][ɪn] ['kerfəli] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['veri] [θɪk] [kriːm] ;

and	their	stir	in	carefully	two	or	three	tablespoonfuls	of	very	thick	cream	;
和	他们的	搅拌	在	小心	二	或者	三	汤匙	的	非常	厚的	奶油	;

然后小心地拌入两三汤匙浓稠的奶油;

[ɪf] [juː; jʊ][kæn; kən] [wɪp] [ðə; ði] [kriːm] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][fɜːrst] , [soʊ] [mʌtʃ] [ðə; ði] ['betər] .

if	you	can	whip	the	cream	a	little	first	,	so	much	the	better	.
如果	你	能	鞭	这	奶油	一个	小的	第一的	,	所以	很多	这	更好的	.

如果能先把奶油稍微打发一下，那就更好了。

[kriːm] [meɪ] ['ɔːlsoʊ][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði][tə'meɪtoʊ] .

Cream	may	also	be	added	to	the	tomato	.
奶油	可能	还	是	额外	到	这	番茄	.

也可以在番茄中加入奶油。

[tʃɑːpt] ['seləri] [sɔːs]

Chopped	Celery	Sauce
切碎	芹菜	酱

芹菜碎酱

[tʃɑːp] [faɪn] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['seləri] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hæf][paɪnt] ;

Chop	fine	sufficient	celery	to	make	a	half	pint	;
劈	美好的	充足的	芹菜	到	制作	一个	一半	品脱	;

将芹菜切碎，制成半品脱的量;

['siːz(ə)n][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

season	it	with	a	quarter	of	a	teaspoonful	of	salt	,	a	teaspoonful	of
季节	它	和	一个	四分之一	的	一个	一茶匙	的	盐	,	一个	一茶匙	的

['ʌnjən][dʒuːs] ,

onion	juice	,
洋葱	汁	,

用四分之一茶匙盐和一茶匙洋葱汁调味。

[ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] .

a	dash	of	pepper	.
一个	短跑	的	胡椒	.

加少许胡椒粉。

[rʌb] [ðə; ði] [spuːn] [wɪð; wɪθ]['gɑːrlɪk] , [mɪks] ['θɜːrəli] ,

Rub	the	spoon	with	garlic	,	mix	thoroughly	,
擦	这	勺子	和	蒜	,	混合	彻底	,

用蒜瓣擦拭勺子，充分搅拌。

[stɜːr]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] ['biːtn] [laɪt] [wɪð; wɪθ] [tuː]

stir	into	it	the	yolk	of	an	egg	that	has	been	beaten	light	with	two
搅拌	进入	它	这	蛋黄	的	一个	蛋	那	有	到过	被打败	光	和	二

['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] ;

tablespoonfuls	of	cream	;
汤匙	的	奶油	;

将打发至蓬松的蛋黄与两汤匙奶油一起拌入其中;

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['lemən][dʒuːs][ɔːr] ['tærəgən] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

add	a	few	drops	of	lemon	juice	or	tarragon	vinegar	and	serve	.
添加	一个	很少	滴	的	柠檬	汁	或者	龙蒿	醋	和	服务	.

加入几滴柠檬汁或龙蒿醋即可食用。

[kriːm] ['hɔːrsrædɪʃ] [sɔːs]

Cream	Horseradish	Sauce
奶油	辣根	酱

奶油辣根酱

[ðɪs] [ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][moʊst] [dɪ'laɪtf(ə)l] ['sɔ:sɪz] [tu:; tə] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ][left] - ['oʊvər] [mi:ts] ,

This	is	one	of	the	most	delightful	sauces	to	serve	with	left	-	over	meats	,
这	是	一	的	这	最多	愉快	酱汁	到	服务	和	左边	-	超过	肉类	,

[ɪ'speʃəli] [bi:f] .

especially	beef	.
尤其	牛肉	.

这是搭配剩肉（尤其是牛肉）最美味的酱汁之一。

[pres] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['vɪnɪgər] [fɔ:r] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['hɔ:rsrædɪʃ] , [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['kwɔ:rtər]

Press	from	the	vinegar	four	tablespoonfuls	of	horseradish	,	add	a	quarter
按	从	这	醋	四	汤匙	的	辣根	,	添加	一个	四分之一

[ʌv; əv][ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] ,

of	a	teaspoonful	of	salt	,
的	一个	一茶匙	的	盐	,

从醋中压出四汤匙辣根，加入四分之一茶匙盐，

[ænd; ənd][wɜ:rk][ɪn][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] .

and	work	in	the	yolk	of	an	egg	.
和	工作	在	这	蛋黄	的	一个	蛋	.

加入蛋黄。

[wɪp] [sɪks] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [kri:m] [tu:; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔ:θ] ,

Whip	six	tablespoonfuls	of	cream	to	a	stiff	froth	,
鞭	六	汤匙	的	奶油	到	一个	僵硬的	泡沫	,

将六汤匙奶油打发至硬性起泡，

[stɜ:r][ˌaɪ 'ti:]['grædʒuəli]['ɪntu:][ðə; ði] ['hɔ:rsrædɪʃ] [ænd; ənd] [dɪʃ] [æt; ət][wʌns] .

stir	it	gradually	into	the	horseradish	and	dish	at	once	.
搅拌	它	逐步地	进入	这	辣根	和	盘子	在	一次	.

将它慢慢搅拌到辣根中，然后立即盛入盘中。

['pʊdɪŋ] ['sɔ:sɪz]

Pudding	Sauces
布丁	酱汁

布丁酱

[ðə; ði]['sɪmp(ə)l] ['meθəd] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [sɔ:s] [ɪz][tu:; tə][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ə; eɪ][hæf][kʌp]

The	simple	method	of	making	a	pudding	sauce	is	to	add	to	a	half	cup
这	简单的	方法	的	制作	一个	布丁	酱	是	到	添加	到	一个	一半	杯子

[ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

of	sugar	,
的	糖	,

制作布丁酱的简单方法是加入半杯糖，

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ; [mɪks] ['θɜ:rəli] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ di: 'di:]['heɪstɪli][ə; eɪ][hæf][paɪnt]

a	tablespoonful	of	flour	;	mix	thoroughly	,	and	then	add	hastily	a	half	pint
一个	一汤匙	的	面粉	;	混合	彻底	,	和	然后	添加	草草	一个	一半	品脱

[ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] ;

of	boiling	water	;
的	沸腾	水	;

一汤匙面粉；充分搅拌，然后迅速加入半品脱沸水；

[bɔɪl][fɔ:r; fər][ə; eɪ]['moʊmənt][ænd; ənd] [pɔ:r] [waɪl] [hɑ:t]['ɪntu:][wʌn] [wel] - ['bi:tn] [eg] , ['bi:tɪŋ] [ɔ:l]

boil	for	a	moment	and	pour	while	hot	into	one	well	-	beaten	egg	,	beating	all
熬	为了	一个	片刻	和	倒	尽管	热的	进入	一	出色地	-	被打败	蛋	,	殴打	全部

[ðə; ði] [waɪl] .

the	while	.
这	尽管	.

将水煮沸片刻，趁热倒入一个打散的鸡蛋中，同时不停搅拌。

[ðɪs] [meɪ] [naʊ] [biː; bi] ['siːznd] [wɪð; wɪθ] ['eni] ['fleɪvərɪŋ] , [æz; əz] ['ɔrɪndʒ] , ['lemən] [ɔːr] [və'nɪlə] .

This may now be seasoned with any flavoring , as orange , lemon or vanilla .

这 可能 现在 是 经验丰富的 和 任何 调味 , 作为 橙子 , 柠檬 或者 香草 .

现在可以根据个人口味添加任何调味料，例如橙子、柠檬或香草。

[tuː; tə] [tʃeɪndʒ] [ðə; ði] ['kærəktər] [ʌv; əv] [ðɪs] [sɔːs] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [meɪ] [biː; bi]

To change the character of this sauce , a tablespoonful of butter may be

到 改变 这 特点 的 这 酱 , 一个 一汤匙 的 黄油 可能 是

['ædɪd] .

added .

额外 .

要改变这种酱汁的风味，可以加入一汤匙黄油。

[wer] ['bʌtər] ['entərz] ['lɑːrdʒli] ['ɪntuː] [ðə; ði] [ˌkɑːmpə'zɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [sɔːs] ,

Where butter enters largely into the composition of a pudding sauce ,

在哪里 黄油 进入 很大程度上 进入 这 作品 的 一个 布丁 酱 ,

黄油在布丁酱汁的成分中占很大比例，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['betər] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['biːtn] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] , [ðə; ði] ['ʃʊgər] ['ædɪd] ['grædʒuəli] ,

it is better that it should be beaten to a cream , the sugar added gradually ,

它 是 更好的 那 它 应该 是 被打败 到 一个 奶油 , 这 糖 额外 逐步地 ,

最好先将面糊打成奶油状，然后慢慢加入糖。

[ðen] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [læst] [ðə; ði] ['lɪkər] .

then the egg and last the liquor .

然后 这 蛋 和 最后的 这 酒 .

然后是鸡蛋，最后是酒。

[hiːt] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊvər] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [dʒʌst] [æt; ət] ['sɜːrvɪŋ] [taɪm] ,

Heat it over a double boiler just at serving time ,

热 它 超过 一个 双倍的 锅炉 只是 在 服务 时间 ,

上桌前隔水加热即可。

[ɔːr] [ðə; ði] [frɔːθ] [wɪl] [floʊt] [ɑːn] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [biː; bi] ['ræðər] [dens] [æt; ət] [ðə; ði]

or the froth will float on the surface and the liquid be rather dense at the

或者 这 泡沫 将要 漂浮 在 这 表面 和 这 液体 是 相当 稠密 在 这

['bɑːtəm] .

bottom .

底部 .

或者泡沫会漂浮在水面上，而液体会在底部变得相当稠密。

[meltid] ['ʃʊgər] [wɪð; wɪθ] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtər] [ɪz] [kɔːld] ['ʃʊgər] [sɔːs] .

Melted sugar with lemon juice and a little water is called sugar sauce .

融化 糖 和 柠檬 汁 和 一个 小的 水 是 称为 糖 酱 .

融化的糖加上柠檬汁和少许水就叫做糖浆。

['sælədz]

SALADS

沙拉

沙拉

[ðer; ðər] [kʌmz] [ə; eɪ] [taɪm] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] [wiːk] , ['iːv(ə)n] [ɪn] ['kerf(ə)l] ['haʊskiːpɪŋ] ,

There comes a time during the week , even in careful housekeeping ,

那里 来 一个 时间 期间 这 星期 , 甚至 在 小心 家政 ,

即使精心打理家务，一周中也总会有那么一段时间，

[wen] [ðer; ðər] [ɪz] [æn; ən] [əˌkjuːmjə'leɪʃn] [ʌv; əv] ['lɪt(ə)l] [θɪŋz] , [ə; eɪ] [fjuː] ['ɑːlɪvz] , [ə; eɪ] [slaɪs] [ɔːr] [tuː]

when there is an accumulation of little things , a few olives , a slice or two

什么时候 那里 是 一个 积累 的 小的 事物 , 一个 很少 橄榄 , 一个 片 或者 二

[ʌv; əv] [biːt] ,

of beet ,

的 甜菜 ,

当一些小东西堆积起来时，比如几颗橄榄，一两片甜菜根，

[pər'hæps] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [kʊkt] ['kærət] , [ə; eɪ][koʊld][pə'teɪtoʊ] ,

perhaps	two	or	three	pieces	of	cooked	carrot	,	a	cold	potato	,
也许	二	或者	三	件	的	煮熟	胡萝卜	,	一个	寒冷的	土豆	,

或许两三块煮熟的胡萝卜，一个凉土豆，

[ə; eɪ]['taɪni]['lɪt(ə)l][bɪt][ʌv; əv][koʊld] [fɪʃ] , [ɔːr][koʊld] [miːts] ,

a	tiny	little	bit	of	cold	fish	,	or	cold	meats	,
一个	微小的	小的	少量	的	寒冷的	鱼	,	或者	寒冷的	肉类	,

一小块冷鱼或冷肉

[ænd; ənd][nɑːt] [mɔːr] [ðæn; ðən][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ɔːr] [tuː] [ʌv; əv]['æspɪk]['dʒeli] ;

and	not	more	than	a	tablespoonful	or	two	of	aspic	jelly	;
和	不是	更多的	比	一个	一汤匙	或者	二	的	肉冻	果冻	;

以及不超过一两汤匙的肉冻；

[ðiːz] [meɪ] [ɔːl][biː; bi]['juːtəˌlaɪzd][ɪn][ə; eɪ]

these	may	all	be	utilized	in	a
这些	可能	全部	是	利用	在	一个

这些都可以用于

['rʌʃ(ə)n] ['sæləd]

Russian	Salad
俄语	沙拉

俄罗斯沙拉

[tʃɑːp] [ɔːr][kʌt] ['kerfəli] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] ; [mɪks] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['teɪblˌspuːnfʊl]

Chop	or	cut	carefully	the	vegetables	;	mix	together	,	add	two	or	three	tablespoonfuls
劈	或者	切	小心	这	蔬菜	;	混合	一起	,	添加	二	或者	三	汤匙

[ʌv; əv] ['toʊstɪd] ['piːnjən] [nʌts] ,

of	toasted	piñon	nuts	,
的	烤过的	松子	坚果	,

将蔬菜切碎或切好；混合在一起，加入两三汤匙烤过的松子。

[ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [fɪʃ] ; [dɪʃ] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] , [ɔːr] , [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][tə'meɪtoʊz] ,

and	the	meat	and	fish	;	dish	on	lettuce	leaves	,	or	,	if	you	have	tomatoes	,
和	这	肉	和	鱼	;	盘子	在	莴苣	树叶	,	或者	,	如果	你	有	西红柿	,

还有肉和鱼；盛在生菜叶上，或者，如果你有西红柿的话，

[piːl] [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][ðə; ði]['sɛntɝz, 'sɛnɝz] , [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði]['sæləd]['ɪntuː][ðə; ði][tə'meɪtoʊz] .

peel	and	take	out	the	centers	,	and	fill	the	salad	into	the	tomatoes	.
果皮	和	拿	出去	这	中心	,	和	充满	这	沙拉	进入	这	西红柿	.

去皮挖空果肉，将沙拉馅料填入番茄中。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [frentʃ] [ɔːr] ['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] ; ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [blɑːks] [ʌv; əv]['æspɪk]['dʒeli] .

Serve	with	French	or	mayonnaise	dressing	;	garnish	with	blocks	of	aspic	jelly	.
服务	和	法语	或者	蛋黄酱	敷料	;	装饰	和	积木	的	肉冻	果冻	.

佐以法式沙拉酱或蛋黄酱；用肉冻块装饰。

['sɪrɪəls]

CEREALS
谷物

谷物

[koʊld] [bɔɪld] [raɪs] [left] ['oʊvər] [meɪ] [biː; bi] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɑːntəti][ʌv; əv] [miːt] ,

Cold	boiled	rice	left	over	may	be	mixed	with	a	small	quantity	of	meat	,
寒冷的	煮沸	米	左边	超过	可能	是	混合	和	一个	小的	数量	的	肉	,

冷剩饭可以拌入少量肉。

[ænd; ənd] [juːst] [fɔːr; fər] ['stʌfɪŋ] [tə'meɪtoʊz] [ɔːr] [eg] [plænt] ; [ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi][ˌɑːr 'iː] - ['hiːtɪd] [ɔːr]

and	used	for	stuffing	tomatoes	or	egg	plant	;	or	it	may	be	re	-	heated	or
和	用过的	为了	馅	西红柿	或者	蛋	植物	;	或者	它	可能	是	关于	-	加热	或者

[meɪd] ['ɪntuː] ['pʊdɪŋ] ,

made	into	pudding	,
制成	进入	布丁	,

可以用来填塞西红柿或茄子；也可以重新加热或做成布丁。

[ɔːr] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['mʌfɪn] [fɔːr; fər] [lʌntʃ] , [ɔːr] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði][kɔːrn] [bred] .

or	added	to	the	muffins	for	lunch	,	or	added	to	the	corn	bread	.
或者	额外	到	这	松饼	为了	午餐	,	或者	额外	到	这	玉米	面包	.

或者添加到午餐的松饼里，或者添加到玉米面包里。

[ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][oʊt] [miːl] [ɔːr] [krækt] [wiːt] [ɔːr] - [meɪ]['ɔːlsoʊ][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði]

A	cup	of	oat	meal	or	cracked	wheat	or	wheatlet	may	also	be	added	to	the
一个	杯子	的	燕麦	一顿饭	或者	裂纹	小麦	或者	-	可能	还	是	额外	到	这

['mʌfɪn] [ɔːr]['ɔːrd(ə)neri] [jiːst] [ɔːr][kɔːrn] ['brɛdz] .

muffins	or	ordinary	yeast	or	corn	breads	.
松饼	或者	普通的	酵母	或者	玉米	面包	.

也可以在松饼、普通酵母面包或玉米面包中加入一杯燕麦粉、碎小麦或小麦粒。

[ðiːz] ['lɪt(ə)l] [ə'dɪʃənz] [ɪn'kriːs] [ðə; ði] [fuːd] ['vælјuː] , [meɪk] [ðə; ði]['mɪkstʃər] ['laɪtər] , [ænd; ənd] [seɪv]

These	little	additions	increase	the	food	value	,	make	the	mixture	lighter	,	and	save
这些	小的	新增内容	增加	这	食物	价值	,	制作	这	混合物	打火机	,	和	节省

[weɪst] .

waste	.
浪费	.

这些小小的添加物可以提高食物的营养价值，使混合物更轻盈，并减少浪费。

['sʌðərn] [raɪs] [bred]

Southern	Rice	Bread
南方	米	面包

南方米面包

['seprət] [tuː] [egz] , [biːt] [ðə; ði] [joʊk] [ʌn'tɪl] [laɪt] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] ([ə; eɪ][hæf][paɪnt])

Separate	two	eggs	,	beat	the	yolks	until	light	,	and	add	one	cup	(	a	half	pint	)
分离	二	鸡蛋	,	打	这	蛋黄	直到	光	,	和	添加	一	杯子	(	一个	一半	品脱	)

[ʌv; əv][mɪlk] ;

of	milk	;
的	牛奶	;

将两个鸡蛋的蛋黄和蛋白分开，将蛋黄打发至颜色变浅，然后加入一杯（半品脱）牛奶；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] , [ə; eɪ][hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

add	a	tablespoonful	of	melted	butter	,	a	half	teaspoonful	of	salt	,
添加	一个	一汤匙	的	融化	黄油	,	一个	一半	一茶匙	的	盐	,

加入一汤匙融化的黄油，半茶匙盐，

[ænd; ənd][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [kʌps] [ʌv; əv][kɔːrn] [miːl] ; [biːt] ['θɜːrəli] ,

and	one	and	a	half	cups	of	corn	meal	;	beat	thoroughly	,
和	一	和	一个	一半	杯子	的	玉米	一顿饭	;	打	彻底	,

加入一杯半玉米粉；充分搅拌。

[ænd; ənd][stɜːr][ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [raɪs] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ]

and	stir	in	one	cup	of	cold	boiled	rice	;	add	a	teaspoonful	of	baking
和	搅拌	在	一	杯子	的	寒冷的	煮沸	米	;	添加	一个	一茶匙	的	烘烤

['paʊdər] ;

powder	;
粉末	;

加入一杯冷米饭；加入一茶匙泡打粉；

[biːt] [fɔːr; fər] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['mɪnɪts] ; [stɜːr][ɪn][ðə; ði] [wel] - ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] ,

beat	for	two	or	three	minutes	;	stir	in	the	well	-	beaten	whites	of	the	eggs	,
打	为了	二	或者	三	分钟	;	搅拌	在	这	出色地	-	被打败	白人	的	这	鸡蛋	,

搅拌两三分钟；拌入打发的蛋白，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [θɪn] [ʃiːt] [ɪn][æn; ən]['ɔːrd(ə)neri] ['beɪkɪŋ] [pæn] .

and	bake	in	a	thin	sheet	in	an	ordinary	baking	pan	.
和	烤	在	一个	薄的	床单	在	一个	普通的	烘烤	平底锅	.

将其铺成薄片，放入普通烤盘中烘烤。

[raɪs] ['mʌfɪn]

Rice	Muffins
米	松饼

米松饼

['seprət] [tuː] [egz] ;

Separate	two	eggs	;
分离	二	鸡蛋	;

将两个鸡蛋分开；

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [joʊk] [wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] [waɪt]

add	to	the	yolks	one	cup	of	milk	and	a	cup	and	a	half	of	white
添加	到	这	蛋黄	一	杯子	的	牛奶	和	一个	杯子	和	一个	一半	的	白色的

['flaʊər] ;

flour	;
面粉	;

在蛋黄中加入一杯牛奶和一杯半白面粉；

[biːt] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

beat	thoroughly	,	add	a	half	teaspoonful	of	salt	,
打	彻底	,	添加	一个	一半	一茶匙	的	盐	,

充分搅拌，加入半茶匙盐，

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [raɪs] ; [stɜːr][ɪn][ðə; ði]

a	teaspoonful	of	baking	powder	and	one	cup	of	cold	boiled	rice	;	stir	in	the
一个	一茶匙	的	烘烤	粉末	和	一	杯子	的	寒冷的	煮沸	米	;	搅拌	在	这

[wel] - ['biːtn] [waɪts] ,

well	-	beaten	whites	,
出色地	-	被打败	白人	,

一茶匙泡打粉和一杯冷煮米饭；拌入打发的蛋白，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][dʒem][pænz][ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] .

and	bake	in	gem	pans	in	a	quick	oven	twenty	minutes	.
和	烤	在	宝石	平底锅	在	一个	快的	烤箱	二十	分钟	.

用圆形烤盘盛装，放入烤箱快速烘烤二十分钟。

[raɪs] [krəu'kets]

Rice	Croquettes
米	炸丸子

米饼

[tuː; tə] [meɪk] [koʊld] [bɔɪld] [raɪs]['ɪntuː] [krəu'kets] ,

To	make	cold	boiled	rice	into	croquettes	,
到	制作	寒冷的	煮沸	米	进入	炸丸子	,

将冷米饭做成可乐饼，

[ðə; ði][raɪs][mʌst; məst][biː; bi][ˌɑːr 'iː] - ['hiːtɪd] [ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv][mɪlk]

the	rice	must	be	re	-	heated	in	a	double	boiler	with	a	gill	of	milk
这	米	必须	是	关于	-	加热	在	一个	双倍的	锅炉	和	一个	鳃	的	牛奶

[ænd; ənd][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [tuː; tə] [iːtʃ] [kʌp] ;

and	the	yolk	of	an	egg	to	each	cup	;
和	这	蛋黄	的	一个	蛋	到	每个	杯子	;

米饭必须用双层蒸锅重新加热，每杯米饭加入一升牛奶和一个蛋黄；

[juː; jʊ] [meɪ] ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['lemən] [ɔːr] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] , [ænd; ənd] [sɜːrv]

you	may	season	with	sugar	and	lemon	or	salt	and	pepper	,	and	serve
你	可能	季节	和	糖	和	柠檬	或者	盐	和	胡椒	,	和	服务

[æz; əz] [ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] .

as	a	vegetable	.
作为	一个	蔬菜	.

你可以用糖和柠檬或盐和胡椒调味，然后作为蔬菜食用。

[fɔːrm] ['ɪntuː] ['sɪlɪndər] - [ʃeɪpt] [krəu'kets] ; [dɪp] [ɪn] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn]

Form	into	cylinder	-	shaped	croquettes	;	dip	in	egg	and	bread	crumbs	,	and	fry	in
形式	进入	圆柱	-	形状	炸丸子	;	蘸	在	蛋	和	面包	面包屑	,	和	炒	在

['smoʊkɪŋ] [hɑːt] [fæt] .

smoking	hot	fat	.
吸烟	热的	胖的	.

将面团捏成圆柱形炸丸子；蘸上蛋液和面包屑，放入滚烫的油中炸制。

['sɪmp(ə)l] [raɪs] ['pʊdɪŋ]

Simple	Rice	Pudding
简单的	米	布丁

简易米布丁

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [mɪlk] ; [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [kʊk] [fɔːr; fər] ['θɜːrti]

Put	into	a	double	boiler	one	quart	of	milk	;	allow	it	to	cook	for	thirty
放	进入	一个	双倍的	锅炉	一	夸脱	的	牛奶	;	允许	它	到	厨师	为了	三十

['mɪnɪts] ;

minutes	;
分钟	;

将一夸脱牛奶放入双层蒸锅中；煮三十分钟；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp]

then	add	two	tablespoonfuls	of	sugar	,	a	grating	of	nutmeg	,	and	one	cup
然后	添加	二	汤匙	的	糖	,	一个	格栅	的	肉豆蔻	,	和	一	杯子

[ʌv; əv] [koʊld] [bɔɪld] [raɪs] ;

of	cold	boiled	rice	;
的	寒冷的	煮沸	米	;

然后加入两汤匙糖、一些磨碎的肉豆蔻和一杯冷煮米饭；

[tɜːrn] [ðɪs] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] .

turn	this	into	a	baking	pan	,	and	bake	in	a	quick	oven	thirty	minutes	.
转动	这	进入	一个	烘烤	平底锅	,	和	烤	在	一个	快的	烤箱	三十	分钟	.

将它放入烤盘中，放入烤箱快速烘烤三十分钟。

[sɜːrv] [koʊld] .

Serve	cold	.
服务	寒冷的	.

冷食。

['reɪzɪnz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [pæn] .

Raisins	may	be	added	when	it	is	put	into	the	baking	pan	.
葡萄干	可能	是	额外	什么时候	它	是	放	进入	这	烘烤	平底锅	.

可以在放入烤盘时加入葡萄干。

['lemən] [raɪs]

Lemon	Rice
柠檬	米

柠檬饭

['ɪntuː] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [koʊld] [bɔɪld] [raɪs] [stɜːr] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] ;

Into	one	cup	of	cold	boiled	rice	stir	one	pint	of	milk	;
进入	一	杯子	的	寒冷的	煮沸	米	搅拌	一	品脱	的	牛奶	;

将一品脱牛奶倒入一杯冷米饭中搅拌均匀；

[biːt] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [θriː] [egz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][hæf][kʌp][ʌv; əv]['ʃʊgər] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt] ;

beat	**the**	**yolks**	**of**	**three**	**eggs**	**with**	**a**	**half**	**cup**	**of**	**sugar**	**together**	**until**	**light**	**;**
打	这	蛋黄	的	三	鸡蛋	和	一个	一半	杯子	的	糖	一起	直到	光	;

将三个鸡蛋的蛋黄和半杯糖一起打发至颜色变浅；

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][ðə; ði][raɪs][ænd; ənd][mɪlk] ;

add	**to**	**them**	**the**	**rice**	**and**	**milk**	**;**
添加	到	他们	这	米	和	牛奶	;

加入米饭和牛奶；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['greɪtɪd] ['jeloʊ] [raɪnd][ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən] .

add	**the**	**grated**	**yellow**	**rind**	**and**	**the**	**juice**	**of**	**one**	**lemon**	**.**
添加	这	磨碎的	黄色的	果皮	和	这	汁	的	一	柠檬	.

加入磨碎的黄色果皮和一个柠檬的汁。

[tɜːrn] [ðɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] ; [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərətli] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['twenti] [tuː; tə] ['θɜːrti]

Turn	**this**	**into**	**a**	**baking**	**pan**	**;**	**bake**	**in**	**a**	**moderately**	**quick**	**oven**	**twenty**	**to**	**thirty**
转动	这	进入	一个	烘烤	平底锅	;	烤	在	一个	中等程度	快的	烤箱	二十	到	三十

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

将此放入烤盘中；用中速烤箱烘烤 20 至 30 分钟。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] , [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]

Beat	**the**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**to**	**a**	**stiff**	**froth**	**,**	**add**	**three**	**tablespoonfuls**	**of**
打	这	白人	的	这	鸡蛋	到	一个	僵硬的	泡沫	,	添加	三	汤匙	的

['paʊdərd] ['ʃʊgər] ,

powdered	**sugar**	**,**
粉末状	糖	,

将蛋白打发至硬性发泡，加入三汤匙糖粉，

[ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] .

and	**beat**	**again**	**.**
和	打	再次	.

然后再次击打。

[hiːp] [ðiːz] ['oʊvər][ðə; ði] ['pʊdɪŋ] , [dʌst] ['θɪkli] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ; [rɪ'tɜːrn][tuː; tə][ðə; ði]

Heap	**these**	**over**	**the**	**pudding**	**,**	**dust**	**thickly**	**with**	**powdered**	**sugar**	**;**	**return**	**to**	**the**
堆	这些	超过	这	布丁	,	灰尘	浓密	和	粉末状	糖	;	返回	到	这

['ʌv(ə)n][tuː; tə] ['sloʊli] [braʊn] ;

oven	**to**	**slowly**	**brown**	**;**
烤箱	到	缓慢地	棕色的	;

将这些食材堆放在布丁上，撒上厚厚一层糖粉；放回烤箱慢慢烤至金黄色；

[sɜːrv] [koʊld] .

serve	**cold**	**.**
服务	寒冷的	.

冷食。

['pærədaɪs] ['pʊdɪŋ]

Paradise	**Pudding**
天堂	布丁

天堂布丁

[per] , [kɔːr] [ænd; ənd] [greɪt] [θriː] ['æplz] .

Pare	**,**	**core**	**and**	**grate**	**three**	**apples**	**.**
削减	,	核	和	格特	三	苹果	.

将三个苹果削皮、去核、磨碎。

['seprət] [θri:] [egz] ; [ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði] [joʊk] [fɔ:r] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ; [bi:t] [ʌn'tɪl] [laɪt] ;

Separate	**three**	**eggs**	**;**	**add**	**to**	**the**	**yolks**	**four**	**tablespoonfuls**	**of**	**sugar**	**;**	**beat**	**until**	**light**	**;**
分离	三	鸡蛋	;	添加	到	这	蛋黄	四	汤匙	的	糖	;	打	直到	光	;

将三个鸡蛋的蛋黄和蛋白分开；在蛋黄中加入四汤匙糖；搅拌至颜色变浅；

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['lemən] [dʒu:s] ;

add	**a**	**grating**	**of**	**nutmeg**	**and**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**lemon**	**juice**	**;**
添加	一个	格栅	的	肉豆蔻	和	一个	一茶匙	的	柠檬	汁	;

加入少许肉豆蔻碎末和一茶匙柠檬汁；

[stɜ:r][ɪn][ə; eɪ][hæf] [kʌp] [ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [raɪs] ; [mɪks][wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['kwɪkli] [ðə; ði] ['æplz] ,

stir	**in**	**a**	**half**	**cup**	**of**	**cold**	**boiled**	**rice**	**;**	**mix**	**with**	**this**	**quickly**	**the**	**apples**	**,**
搅拌	在	一个	一半	杯子	的	寒冷的	煮沸	米	;	混合	和	这	迅速地	这	苹果	,

拌入半杯冷米饭；迅速将苹果与米饭混合，

[ænd; ənd] [bi:t] [wel] ; [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ; [tɜ:rn]['ɪntu:][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

and	**beat**	**well**	**;**	**add**	**a**	**half**	**cup**	**of**	**milk**	**;**	**turn**	**into**	**a**	**baking**	**dish**	**,**
和	打	出色地	;	添加	一个	一半	杯子	的	牛奶	;	转动	进入	一个	烘烤	盘子	,

充分搅拌；加入半杯牛奶；倒入烤盘中。

[ænd; ənd] [beɪk] [fɔ:r; fər] ['θɜ:rti] ['mɪnɪts] .

and	**bake**	**for**	**thirty**	**minutes**	**.**
和	烤	为了	三十	分钟	.

烘烤三十分钟。

[meɪk] [ə; eɪ] [mə'ræŋ] [æz; əz][ɪn] [prɪ'si:dɪŋ] ['resəpi] , [frʌm; frəm][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] ;

Make	**a**	**meringue**	**as**	**in**	**preceding**	**recipe**	**,**	**from**	**the**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**;**
制作	一个	蛋白酥皮	作为	在	前	食谱	,	从	这	白人	的	这	鸡蛋	;

按照前面的食谱，用蛋清制作蛋白霜；

[hi:p] [ˌaɪ 'ti:]['oʊvər][ðə; ði][tɑ:p] , [ænd; ənd] [braʊn] .

heap	**it**	**over**	**the**	**top**	**,**	**and**	**brown**	**.**
堆	它	超过	这	顶部	,	和	棕色的	.

把它堆在上面，烤至棕色。

[ðɪs] ['pʊdɪŋ] [meɪ] [bi:; bi] [sɜ:rvd] [wɔ:rm][ɔ:r][koʊld] .

This	**pudding**	**may**	**be**	**served**	**warm**	**or**	**cold**	**.**
这	布丁	可能	是	服务	温暖的	或者	寒冷的	.

这款布丁可以趁热吃，也可以放凉了吃。

['kɑ:mpoʊt][ʌv; əv]['paɪnæp(ə)l]

Compote	**of**	**Pineapple**
果酱	的	菠萝

菠萝蜜饯

[θroʊ] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər]['oʊvər][wʌn][kʌp][ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [raɪs] ;

Throw	**a**	**pint**	**of**	**boiling**	**water**	**over**	**one**	**cup**	**of**	**cold**	**boiled**	**rice**	**;**
扔	一个	品脱	的	沸腾	水	超过	一	杯子	的	寒冷的	煮沸	米	;

将一品脱沸水浇在一杯冷米饭上；

[stɜ:r][fɔ:r; fər][ə; eɪ]['moʊmənt] ; [dreɪn] , [ænd; ənd][stænd][æt; ət][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [dɔ:r] .

stir	**for**	**a**	**moment**	**;**	**drain**	**,**	**and**	**stand**	**at**	**the**	**oven**	**door**	**.**
搅拌	为了	一个	片刻	;	流走	,	和	站立	在	这	烤箱	门	.

搅拌片刻；沥干水分，然后站在烤箱门前。

[hæv; həv] ['redi] , [pɪkt] [ə'pɑːrt] , [wʌn] [smɔːl] ['paɪnæp(ə)l] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][hæf] [kʌp] [ʌv; əv]

Have	ready	,	picked	apart	,	one	small	pineapple	;	add	to	it	a	half	cup	of
有	准备好	,	挑选	除	,	一	小的	菠萝	;	添加	到	它	一个	一半	杯子	的

['ʃʊgər] ;

sugar	;
糖	;

准备一个切好的小菠萝；加入半杯糖；

[hiːt] ['kwɪkli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

heat	quickly	,	stirring	constantly	.
热	迅速地	,	搅拌	不断地	.

快速加热，并不断搅拌。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði][raɪs][ɪn][ðə; ði]['sentər] [ʌv; əv][ə; eɪ] [raʊnd] [dɪʃ] , ['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [maʊnd] ,

Arrange	the	rice	in	the	center	of	a	round	dish	,	making	it	into	a	mound	,
安排	这	米	在	这	中心	的	一个	圆形的	盘子	,	制作	它	进入	一个	冢	,

将米饭摆放在圆形盘子的中央，堆成小山状。

[flæt] [ɑːn][tɑːp] ; [hiːp] [ðə; ði]['paɪnæp(ə)l] ['niːtli] [ɑːn] [ðɪs] ; [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] ['sɪrəp] ,

flat	on	top	;	heap	the	pineapple	neatly	on	this	;	pour	over	the	syrup	,
平坦的	在	顶部	;	堆	这	菠萝	整齐地	在	这	;	倒	超过	这	糖浆	,

将饼底铺平；将菠萝整齐地堆放在饼底上；淋上糖浆。

[ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə][ðə; ði] ['teɪbl] .

and	send	at	once	to	the	table	.
和	发送	在	一次	到	这	桌子	.

立即送上桌。

[smɔːl] ['kwɑːntətiz] [ɔːr] ['dɪfrənt] [kaɪndz][ʌv; əv] [fruːts] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] [left] ['oʊvər] [meɪ] [biː; bi]

Small	quantities	or	different	kinds	of	fruits	that	have	been	left	over	may	be
小的	数量	或者	不同的	种类	的	水果	那	有	到过	左边	超过	可能	是

['blendɪd] [ænd; ənd] [juːst] [ɪn] [ðɪs] [wei] .

blended	and	used	in	this	way	.
混合	和	用过的	在	这	方式	.

剩余的少量或不同种类的水果可以混合在一起，用这种方法食用。

['mʌndeɪ; 'mʌndi] ['pʊdɪŋ]

Monday	Pudding
周一	布丁

星期一布丁

[kʌt] ['bɪts][ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] [bred] ['ɪntuː][daɪs] .

Cut	bits	of	whole	wheat	bread	into	dice	.
切	比特	的	所有的	小麦	面包	进入	骰子	.

将全麦面包切成丁。

[juːz][ə; eɪ][hæf][kʌp][ʌv; əv]['eni] [fruːt] [ðæt] [meɪ] [hæv; həv] [bɪn] [left]['oʊvər] ,

Use	a	half	cup	of	any	fruit	that	may	have	been	left	over	,
使用	一个	一半	杯子	的	任何	水果	那	可能	有	到过	左边	超过	,

使用半杯剩余的水果，

[pruːnz] , ['reɪzɪnz] , [tʃɑːpt] [deɪts] [ɔːr] ['kændid] [fruːt] .

prunes	,	raisins	,	chopped	dates	or	candied	fruit	.
西梅	,	葡萄干	,	切碎	日期	或者	脯	水果	.

西梅干、葡萄干、切碎的枣或蜜饯。

[griːs] [æn; ən]['ɔːrd(ə)neri]['melən][moʊld] ; [pʊt][ə; eɪ]['leɪər] [ʌv; əv][ðə; ði] [bred] [ɪn][ðə; ði]['bɑːtəm] ,

Grease	an	ordinary	melon	mold	;	put	a	layer	of	the	bread	in	the	bottom	,
润滑脂	一个	普通的	瓜	模具	;	放	一个	层	的	这	面包	在	这	底部	,

在普通的瓜形模具上抹油；在底部铺一层面包，

[ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fruːt] , [ænd; ənd] [soʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ðə; ði] [moʊld] [fɪld] .

then	a	layer	of	the	fruit	,	and	so	continue	until	you	have	the	mold	filled	.
然后	一个	层	的	这	水果	,	和	所以	继续	直到	你	有	这	模具	已填	.

然后铺上一层水果，如此反复，直到模具填满为止。

[biːt] [θriː] [egz] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreitiŋ] , [wɪð; wɪθ] [fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] ;

Beat	three	eggs	,	without	separating	,	with	four	tablespoonfuls	of	sugar	;	add	a	pint	of	milk	;
打	三	鸡蛋	,	没有	分离	,	和	四	汤匙	的	糖	;	添加	一个	品脱	的	牛奶	;

将三个鸡蛋打散，不要分开蛋黄和蛋白，加入四汤匙糖；加入一品脱牛奶；

[pɔːr] [ðɪs] ['kerfəli] ['oʊvər] [ðə; ði] [bred] ; [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [fɔːr; fər] [ten] ['mɪnɪts] ;

pour	this	carefully	over	the	bread	;	let	it	stand	for	ten	minutes	;
倒	这	小心	超过	这	面包	;	让	它	站立	为了	十	分钟	;

小心地将酱汁倒在面包上；静置十分钟；

[ðen] [pʊt] [ðə; ði] [lɪd] [ɑːn] [ðə; ði] [moʊld] , [ænd; ənd] [stiːm] [ɔːr] [bɔɪl] [kən'tɪnjuəsli] [fɔːr; fər] [wʌn] ['aʊər] .

then	put	the	lid	on	the	mold	,	and	steam	or	boil	continuously	for	one	hour	.
然后	放	这	盖	在	这	模具	,	和	蒸汽	或者	熬	持续	为了	一	小时	.

然后盖上模具，连续蒸煮或煮一个小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['lemən] [ɔːr] ['ɔrɪndʒ] [sɔːs] .

Serve	with	lemon	or	orange	sauce	.
服务	和	柠檬	或者	橙子	酱	.

佐以柠檬酱或橙汁食用。

['æp(ə)l] [fə'riːnə] ['pʊdɪŋ]

Apple	Farina	Pudding
苹果	法里纳	布丁

苹果法里纳布丁

[pɔːr] [ðə; ði] [left] - ['oʊvər] ['brekfəst] ['pɔːrɪdʒ] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [skwer] [moʊld] [ænd; ənd] [stænd] [ˌaɪ 'tiː] [ə'saɪd] .

Pour	the	left	-	over	breakfast	porridge	into	a	square	mold	and	stand	it	aside	.
倒	这	左边	-	超过	早餐	稀饭	进入	一个	正方形	模具	和	站立	它	旁边	.

将剩下的早餐粥倒入方形模具中，放在一旁备用。

[æt; ət] ['lʌntʃən] [ɔːr] ['dɪnər] [taɪm] [kʌt] [ðɪs] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,

At	luncheon	or	dinner	time	cut	this	into	thin	slices	,
在	午餐	或者	晚餐	时间	切	这	进入	薄的	切片	,

午餐或晚餐时，将其切成薄片。

['kʌvər] [ðə; ði] ['baːtəm] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ðiːz] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] ['kʌvər] [ðiːz] [wɪð; wɪθ] [slaɪst] ['æplz] ,

cover	the	bottom	of	a	baking	dish	with	these	slices	,	and	cover	these	with	sliced	apples	,
覆盖	这	底部	的	一个	烘烤	盘子	和	这些	切片	,	和	覆盖	这些	和	切片	苹果	,

在烤盘底部铺上这些面包片，再在上面铺上苹果片。

[ænd; ənd] [soʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [juːst] , ['hævɪŋ] [ðə; ði] [læst] ['leɪər] ['æplz] .

and	so	continue	until	you	have	the	ingredients	used	,	having	the	last	layer	apples	.
和	所以	继续	直到	你	有	这	原料	用过的	,	拥有	这	最后的	层	苹果	.

如此继续，直到用完所有食材，最后一层是苹果。

[biːt] [æn; ən] [eg] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreitiŋ] , [ʌn'tɪl] [laɪt] ,

Beat	an	egg	,	without	separating	,	until	light	,
打	一个	蛋	,	没有	分离	,	直到	光	,

将鸡蛋打散，无需分离蛋清和蛋黄，直至颜色变浅。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][hæf] [ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd][ə; eɪ] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

add	a	half	cupful	of	milk	and	a	saltspoonful	of	salt	,
添加	一个	一半	一杯	的	牛奶	和	一个	一勺盐	的	盐	,

加入半杯牛奶和一茶匙盐，

[ðen] [stɜːr][ɪn][ə; eɪ][hæf] [ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv][ˈflaʊər] .

then	stir	in	a	half	cupful	of	flour	.
然后	搅拌	在	一个	一半	一杯	的	面粉	.

然后拌入半杯面粉。

[wen] [smuːð] [pɔːr] [ðɪs] [ˈoʊvər][ðə; ði] [ˈæplz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] [ˈʌv(ə)n][ə; eɪ][hæf] [ˈaʊər] .

When	smooth	pour	this	over	the	apples	and	bake	in	a	quick	oven	a	half	hour	.
什么时候	光滑的	倒	这	超过	这	苹果	和	烤	在	一个	快的	烤箱	一个	一半	小时	.

将混合物搅拌均匀后淋在苹果上，放入烤箱快速烘烤半小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] [ɔːr] [wɪð; wɪθ] [hɑːrd] [sɔːs] .

Serve	with	milk	or	with	hard	sauce	.
服务	和	牛奶	或者	和	难的	酱	.

可佐以牛奶或浓稠酱汁食用。

['krænberi] [fə'riːnə] ['pʊdɪŋ]

Cranberry	Farina	Pudding
蔓越莓	法里纳	布丁

蔓越莓法里纳布丁

[ˌtuːˈtuː]['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [koʊld] [left] - ['oʊvər] [fə'riːnə] ['pɔːrɪdʒ] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['krænberiz] [wʌn]

2	cupfuls	of	cold	left	-	over	farina	porridge	1	/	2	cupful	of	cranberries	1
2	杯	的	寒冷的	左边	-	超过	法里纳	稀饭	1	/	2	一杯	的	蔓越莓	1

/ [ˌtuːˈtuː] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]

/	2	cupful	of	sugar
/	2	一杯	的	糖

杯冷的剩粗粒小麦粥，1/2 杯蔓越莓，1/2 杯糖

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [waɪz] [tuː; tə] [pɔːr] [ðə; ði] ['pɔːrɪdʒ] ['ɪntuː][ə; eɪ][moʊld][æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] ['fɪnɪʃ]

It	is	wise	to	pour	the	porridge	into	a	mold	as	soon	as	you	finish
它	是	明智的	到	倒	这	稀饭	进入	一个	模具	作为	很快	作为	你	结束

['brekfəst] .

breakfast	.
早餐	.

早餐后尽快将粥倒入模具中是明智之举。

[æt; ət] ['sɜːrvɪŋ] [taɪm] [tɜːrn] [ðɪs] [aʊt] [ɪn][ə; eɪ] [glæs] [dɪʃ] ,

At	serving	time	turn	this	out	in	a	glass	dish	,
在	服务	时间	转动	这	出去	在	一个	玻璃	盘子	,

上菜时，将这道菜倒扣在玻璃盘中。

[pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] ['krænberi] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [prest] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [dʌst] ['θɪkli]

pour	over	the	cranberry	that	has	been	pressed	through	a	sieve	;	dust	thickly
倒	超过	这	蔓越莓	那	有	到过	按下	通过	一个	筛	;	灰尘	浓密

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʃʊgər] .

with	the	sugar	.
和	这	糖	.

将压榨过筛的蔓越莓汁倒在面糊上；撒上厚厚一层糖。

[stɜːr][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgər] ['ɪntuː][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [mɪlk] [ɔːr] [kriːm] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æz; əz][ə; eɪ]

Stir	the	remaining	sugar	into	a	half	pint	of	milk	or	cream	and	serve	as	a
搅拌	这	其余的	糖	进入	一个	一半	品脱	的	牛奶	或者	奶油	和	服务	作为	一个

[sɔːs] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['pʊdɪŋ] .

sauce	with	the	pudding	.
酱	和	这	布丁	.

将剩余的糖拌入半品脱牛奶或奶油中，作为布丁的酱汁。

[pleɪn] [fə'riːnə] ['pʊdɪŋ]

Plain	**Farina**	**Pudding**
清楚的	法里纳	布丁

原味法里纳布丁

[ˌtuː'tuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [mɪlk] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ˌtuː'tuː] [egz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [left] -

2	**cupfuls**	**of**	**milk**	**1**	**/**	**2**	**cupful**	**of**	**sugar**	**2**	**eggs**	**1**	**cupful**	**of**	**left**	**-**
2	杯	的	牛奶	1	/	2	一杯	的	糖	2	鸡蛋	1	一杯	的	左边	-

['oʊvər] [fə'riːnə] [ɔːr] [kriːm] [ʌv; əv] [wiːt] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə]

over	**farina**	**or**	**cream**	**of**	**wheat**	**1**	**teaspoonful**	**of**	**vanilla**
超过	法里纳	或者	奶油	的	小麦	1	一茶匙	的	香草

杯牛奶，1/2 杯糖，2 个鸡蛋，1 杯剩余的粗粒小麦粉或小麦糊，1 茶匙香草精

[pʊt] [ðə; ði] [mɪlk] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [koʊld] [fə'riːnə] ['pɔːrɪdʒ] .

Put	**the**	**milk**	**in**	**a**	**double**	**boiler**	**,**	**add**	**the**	**sugar**	**and**	**cold**	**farina**	**porridge**	**.**
放	这	牛奶	在	一个	双倍的	锅炉	,	添加	这	糖	和	寒冷的	法里纳	稀饭	.

将牛奶放入双层蒸锅中，加入糖和冷的粗粒小麦粉粥。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['θɜːrəli] [hɑːt] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [egz] , [wel] ['biːtn] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [və'nɪlə] .

Stir	**until**	**thoroughly**	**hot**	**,**	**then**	**add**	**the**	**eggs**	**,**	**well**	**beaten**	**,**	**and**	**the**	**vanilla**	**.**
搅拌	直到	彻底	热的	,	然后	添加	这	鸡蛋	,	出色地	被打败	,	和	这	香草	.

搅拌至完全热透，然后加入打散的鸡蛋和香草精。

[tɜːrn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [rʌn] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [braʊn] .

Turn	**into**	**a**	**baking**	**dish**	**and**	**run**	**in**	**the**	**oven**	**until**	**brown**	**.**
转动	进入	一个	烘烤	盘子	和	跑步	在	这	烤箱	直到	棕色的	.

倒入烤盘，放入烤箱烤至棕色。

[sɜːrv] [koʊld] , [wɪð; wɪθ] [mɪlk] [ɔːr] [kriːm] .

Serve	**cold**	**,**	**with**	**milk**	**or**	**cream**	**.**
服务	寒冷的	,	和	牛奶	或者	奶油	.

冷食，可搭配牛奶或奶油。

[fə'riːnə] ['dʒɛmz]

Farina	**Gems**
法里纳	宝石

法里纳宝石

[ˌtuː'tuː] [egz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [koʊld] [bɔɪld] [fə'riːnə] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər]

2	**eggs**	**1**	**cupful**	**of**	**milk**	**1**	**cupful**	**of**	**cold**	**boiled**	**farina**	**1**	**cupful**	**of**	**flour**
2	鸡蛋	1	一杯	的	牛奶	1	一杯	的	寒冷的	煮沸	法里纳	1	一杯	的	面粉

[fɔːr] ['lev(ə)l] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt]

4	**level**	**teaspoonfuls**	**of**	**baking**	**powder**	**1**	**/**	**2**	**teaspoonful**	**of**	**salt**
4	等级	茶匙	的	烘烤	粉末	1	/	2	一茶匙	的	盐

2个鸡蛋，1杯牛奶，1杯冷煮熟的粗粒小麦粉，1杯面粉，4平茶匙泡打粉，1/2茶匙盐

['seprət] [ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] [stɜːr] [ðɪs] ['grædʒuəli] ['ɪntuː] [ðə; ði] [koʊld] [fə'riːnə] .

Separate	**the**	**eggs**	**,**	**add**	**the**	**milk**	**and**	**stir**	**this**	**gradually**	**into**	**the**	**cold**	**farina**	**.**
分离	这	鸡蛋	,	添加	这	牛奶	和	搅拌	这	逐步地	进入	这	寒冷的	法里纳	.

将鸡蛋分离，加入牛奶，然后慢慢地将牛奶混合物搅拌到冷的粗面粉中。

[wen] [smuːð] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [sɔːlt] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] ['flaʊər] , [mɪkst] .

When	**smooth**	**add**	**the**	**salt**	**,**	**baking**	**powder**	**and**	**flour**	**,**	**mixed**	**.**
什么时候	光滑的	添加	这	盐	,	烘烤	粉末	和	面粉	,	混合	.

搅拌至顺滑后，加入盐、泡打粉和面粉，搅拌均匀。

[biːt] , [ænd; ənd] [ðen] [foʊld] [ɪn] [ðə; ði] [wel] - ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] .

Beat	**,**	**and**	**then**	**fold**	**in**	**the**	**well**	**-**	**beaten**	**whites**	**of**	**eggs**	**.**
打	,	和	然后	折叠	在	这	出色地	-	被打败	白人	的	鸡蛋	.

搅打均匀，然后拌入打发好的蛋白。

[beɪk] [ɪn][dʒem][pænz][ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][ə; eɪ][hæf]['aʊər] .

Bake	**in**	**gem**	**pans**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**a**	**half**	**hour**	**.**
烤	在	宝石	平底锅	在	一个	快的	烤箱	一个	一半	小时	.

用圆形烤盘，在快烤箱中烘烤半小时。

['hɑːmɪni] [poʊn]

Hominy	**Pone**
玉米粥	手机

玉米饼

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [bɔɪld] ['hɑːmɪni] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [waɪt] [kɔːrn] [miːl] [ˌtuː'tuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [mɪlk]

1	**cupful**	**of**	**boiled**	**hominy**	**1**	**cupful**	**of**	**white**	**corn**	**meal**	**2**	**cupfuls**	**of**	**milk**
1	一杯	的	煮沸	玉米粥	1	一杯	的	白色的	玉米	一顿饭	2	杯	的	牛奶

[ˌtuː'tuː] ['lev(ə)l] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ˌtuː'tuː] [egz] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt]

2	**level**	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**2**	**eggs**	**1**	**/**	**2**	**teaspoonful**	**of**	**salt**
2	等级	汤匙	的	黄油	2	鸡蛋	1	/	2	一茶匙	的	盐

杯煮熟的玉米粒，1 杯白玉米粉，2 杯牛奶，2 平勺黄油，2 个鸡蛋，1/2 茶匙盐

[ɪf] [ðə; ði]['hɑːmɪni][ɪz][koʊld][left] - ['oʊvər]['hɑːmɪni] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði][mɪlk] ,

If	**the**	**hominy**	**is**	**cold**	**left**	**-**	**over**	**hominy**	**,**	**add**	**to**	**it**	**the**	**milk**	**,**
如果	这	玉米粥	是	寒冷的	左边	-	超过	玉米粥	,	添加	到	它	这	牛奶	,

如果玉米粥是冷的剩玉米粥，就往里面加牛奶。

[ænd; ənd] [wen] ['θɜːrəli] [smuːð] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] , [wel] ['biːtn] , [ðen] [ðə; ði] ['bʌtər] ,

and	**when**	**thoroughly**	**smooth**	**add**	**the**	**eggs**	**,**	**well**	**beaten**	**,**	**then**	**the**	**butter**	**,**
和	什么时候	彻底	光滑的	添加	这	鸡蛋	,	出色地	被打败	,	然后	这	黄油	,

[meltid] , [ænd; ənd][ðə; ði][kɔːrn] [miːl] .

melted	**,**	**and**	**the**	**corn**	**meal**	**.**
融化	,	和	这	玉米	一顿饭	.

搅拌至完全顺滑后，加入打散的鸡蛋，然后加入融化的黄油和玉米粉。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] [griːst] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [hɑːt]['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] ['twenti] [tuː; tə] ['twenti]

Pour	**into**	**a**	**greased**	**pan**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**very**	**hot**	**oven**	**about**	**twenty**	**to**	**twenty**
倒	进入	一个	涂油	平底锅	和	烤	在	一个	非常	热的	烤箱	关于	二十	到	二十

- [faɪv] ['mɪnɪts] .

-	**five**	**minutes**	**.**
-	五	分钟	.

倒入抹了油的烤盘中，放入高温烤箱烘烤约20至25分钟。

[oʊt] [miːl] ['mʌfɪn]

Oat	**Meal**	**Muffins**
燕麦	一顿饭	松饼

燕麦松饼

[ðə; ði]['ɔːrd(ə)neri] ['mʌfɪn] ['resəpɪz] , [wɪtʃ] [ɑːr; ər]['ɔːlweɪz] [ə'baʊt] [ə'laɪk] , [noʊ] ['mætər] [wʌt] ['flaʊər][ɪz]

The	**ordinary**	**muffin**	**recipes**	**,**	**which**	**are**	**always**	**about**	**alike**	**,**	**no**	**matter**	**what**	**flour**	**is**
这	普通的	松饼	食谱	,	哪个	是	总是	关于	同样	,	不	事情	什么	面粉	是

[juːst] ,

used	**,**
用过的	,

普通的松饼配方总是大同小异，无论使用哪种面粉都一样。

[meɪ] [hæv; həv] ['ædɪd] [tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [wel] - [kʊkt] [oʊt] [miːl] ; [fɔːr; fər] ['ɪnstəns] ,

may	**have**	**added**	**to**	**them**	**a**	**cup**	**of**	**well**	**-**	**cooked**	**oat**	**meal**	**;**	**for**	**instance**	**,**
可能	有	额外	到	他们	一个	杯子	的	出色地	-	煮熟	燕麦	一顿饭	;	为了	实例	,

可能还加了一杯煮熟的燕麦粥；例如，

['seprət] [tuː] [egz] [æz; əz][fɔːr; fər][raɪs] ['mʌfɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [joʊk] [ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] ;

separate	**two**	**eggs**	**as**	**for**	**rice**	**muffins**	**;**	**add**	**to**	**the**	**yolks**	**a**	**cup**	**of**	**milk**	**;**
分离	二	鸡蛋	作为	为了	米	松饼	;	添加	到	这	蛋黄	一个	杯子	的	牛奶	;

将两个鸡蛋像做米松饼一样分开；在蛋黄中加入一杯牛奶；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] ; [biːt] ['θɜːrəli] ;

then	add	one	and	a	half	cups	of	whole	wheat	flour	;	beat	thoroughly	;
然后	添加	一	和	一个	一半	杯子	的	所有的	小麦	面粉	;	打	彻底	;

然后加入一杯半全麦面粉；充分搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ; [biːt] [ə'gen] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [wel] -

add	a	teaspoonful	of	baking	powder	;	beat	again	;	add	one	cup	of	well	-
添加	一个	一茶匙	的	烘烤	粉末	;	打	再次	;	添加	一	杯子	的	出色地	-

[kʊkt] [oʊt] [miːl] ,

cooked	oat	meal	,
煮熟	燕麦	一顿饭	,

加入一茶匙泡打粉；再次搅拌；加入一杯煮熟的燕麦片，

[ɔːr] [juː; jʊ] [meɪ] ['sʌbstɪtuːt] - [ɔːr] ['eni] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['brekfəst] ['sɪrɪəls] ;

or	you	may	substitute	wheatlet	or	any	of	the	breakfast	cereals	;
或者	你	可能	代替	-	或者	任何	的	这	早餐	谷物	;

或者您可以用小麦片或任何早餐谷物代替；

[foʊld] [ɪn] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] ,

fold	in	the	whites	of	the	eggs	,
折叠	在	这	白人	的	这	鸡蛋	,

将蛋白轻轻拌入面糊中。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [dʒem] [pænz] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['twenti] [tuː; tə] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] .

and	bake	in	gem	pans	in	a	quick	oven	twenty	to	thirty	minutes	.
和	烤	在	宝石	平底锅	在	一个	快的	烤箱	二十	到	三十	分钟	.

用圆形烤盘盛装，放入烤箱快速烘烤 20 至 30 分钟。

['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz]

Sandwiches
三明治

三明治

['lɪt(ə)l] ['bɪts] [ʌv; əv] [fruːt] , [krɪsp] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['seləri] , [koʊld] [miːts] [ʌv; əv] [ɔːl] [kaɪndz] ,

Little	bits	of	fruit	,	crisp	pieces	of	celery	,	cold	meats	of	all	kinds	,
小的	比特	的	水果	,	脆	件	的	芹菜	,	寒冷的	肉类	的	全部	种类	,

少量水果、爽脆的芹菜段、各种冷切肉，

[meɪ] [biː; bi] [tʃɑːpt] , ['prɑːpərli] ['siːznd] , [ænd; ənd] [juːst] [fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [fruːt] , ['vedʒtəb(ə)l]

may	be	chopped	,	properly	seasoned	,	and	used	for	making	fruit	,	vegetable
可能	是	切碎	,	适当地	经验丰富的	,	和	用过的	为了	制作	水果	,	蔬菜

[ænd; ənd] [miːt] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

and	meat	sandwiches	.
和	肉	三明治	.

可以切碎，适当调味，用于制作水果、蔬菜和肉类三明治。

['vedʒtəb(ə)lz]

VEGETABLES
蔬菜

蔬菜

[strɪŋ] [biːnz] , ['kɑːliflaʊər] , ['kærəts] , [biːts] ,

String	beans	,	cauliflower	,	carrots	,	beets	,
细绳	豆子	,	菜花	,	胡萝卜	,	甜菜	,

四季豆、花椰菜、胡萝卜、甜菜根

['piːz] [ænd; ənd] ['iːv(ə)n] [ə; eɪ] [koʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtoʊ] [meɪ] [ɔːl] [biː; bi] [kʌt] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ,

peas	and	even	a	cold	boiled	potato	may	all	be	cut	into	neat	pieces	,
豌豆	和	甚至	一个	寒冷的	煮沸	土豆	可能	全部	是	切	进入	整洁的	件	,

豌豆甚至冷煮土豆都可以切成整齐的小块。

[mɪkst] [tə'geðər] , [ænd; ənd] [sɜːrvd] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] , [drest] [wɪð; wɪθ] [frentʃ] ['dresɪŋ] [æz; əz]
mixed 混合 **together** 一起 **,** , **and** 和 **served** 服务 **on** 在 **lettuce** 莴苣 **leaves** 树叶 **,** , **dressed** 穿着 **with** 和 **French** 法语 **dressing** 敷料 **as** 作为
[ə; eɪ]['sæləd] .
a 一个 **salad** 沙拉 **.** .

将所有食材混合，放在生菜叶上，淋上法式沙拉酱，做成沙拉。

[wʌn][koʊld] [bɔɪld] [biːt] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['gɑːrnɪʃ] [fɔːr; fər][ə; eɪ][pə'teɪtoʊ]['sæləd] .
One 一 **cold** 寒冷的 **boiled** 煮沸 **beet** 甜菜 **may** 可能 **be** 是 **used** 用过的 **as** 作为 **a** 一个 **garnish** 装饰 **for** 为了 **a** 一个 **potato** 土豆 **salad** 沙拉 **.** .

一颗冷煮甜菜根可以用作土豆沙拉的装饰。

[strɪŋ] [biːnz] , [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kwɑːntəti] , [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [ə'loʊn][æz; əz][ə; eɪ]['sæləd]
String 细绳 **beans** 豆子 **,** , **if** 如果 **you** 你 **have** 有 **sufficient** 充足的 **quantity** 数量 **,** , **may** 可能 **be** 是 **served** 服务 **alone** 独自的 **as** 作为 **a** 一个 **salad** 沙拉
.
:
.

如果豆角数量足够，可以单独做成沙拉食用。

[stʌft] [eg] [plænt]
Stuffed 填充 **Egg** 蛋 **Plant** 植物

酿茄子

[θroʊ] [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] [eg] [plænt]['ɪntuː][ə; eɪ]['ket(ə)l][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ; [bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] ;
Throw 扔 **a** 一个 **good** 好的 **-** - **sized** 尺寸 **egg** 蛋 **plant** 植物 **into** 进入 **a** 一个 **kettle** 壶 **of** 的 **boiling** 沸腾 **water** 水 **;** ; **boil** 熬 **ten** 十 **minutes** 分钟 **;** ;

将一个大小合适的茄子放入沸水中；煮十分钟；

[wen] [koʊld][kʌt]['ɪntuː] [hævz] [ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [blʌnt] [naɪf] [skuːp] [aʊt][ðə; ði]['sentər] .
when 什么时候 **cold** 寒冷的 **cut** 切 **into** 进入 **halves** 一半 **and** 和 **with** 和 **a** 一个 **blunt** 钝 **knife** 刀 **scoop** 舀 **out** 出去 **the** 这 **center** 中心 **.** .

冷却后切成两半，用钝刀挖出中间的瓤。

[tʃɑːp] [ðɪs] [skuːpt] - [aʊt]['pɔːrʃ(ə)n][faɪn] , [mɪks][wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː][æn; ən]['iːkwəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['faɪnli] -
Chop 劈 **this** 这 **scooped** 抢先报道 **-** - **out** 出去 **portion** 部分 **fine** 美好的 **,** , **mix** 混合 **with** 和 **it** 它 **an** 一个 **equal** 平等的 **quantity** 数量 **of** 的 **finely** 精细地 **-** -
[tʃɑːpt] [ˌʌn'kʊkt] [miːt] ,
chopped 切碎 **uncooked** 生 **meat** 肉 **,** ,

将挖出的那部分切碎，与等量的切碎的生肉混合。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['greɪtɪd] ['ʌnjən] , [ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv]['gɑːrlɪk] [mæʃt] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
add 添加 **a** 一个 **grated** 磨碎的 **onion** 洋葱 **,** , **a** 一个 **clove** 丁香 **of** 的 **garlic** 蒜 **mashed** 捣碎 **,** , **a** 一个 **teaspoonful** 一茶匙 **of** 的 **salt** 盐 **,** ,

加入磨碎的洋葱、捣碎的蒜瓣、一茶匙盐，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] , [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] .
a 一个 **little** 小的 **chopped** 切碎 **parsley** 香菜 **,** , **if** 如果 **you** 你 **have** 有 **it** 它 **,** , **and** 和 **a** 一个 **dash** 短跑 **of** 的 **pepper** 胡椒 **.** .

如果有的话，可以加一点切碎的欧芹，再加一点胡椒粉。

[fɪl] [ðɪs] ['ɪntuː][ðə; ði] [eg] [plænt] ['ʃɛlz] , [stænd][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] ,
Fill 充满 **this** 这 **into** 进入 **the** 这 **egg** 蛋 **plant** 植物 **shells** 贝壳 **,** , **stand** 站立 **them** 他们 **in** 在 **a** 一个 **baking** 烘烤 **pan** 平底锅 **,** ,

将馅料填入茄子壳中，然后将茄子壳竖立在烤盘中。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [kʌp][ʌv; əv] [stɑːk] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [beɪk] ['sloʊli] [wʌn]['aʊər] ,
add 添加 **a** 一个 **cup** 杯子 **of** 的 **stock** 库存 **and** 和 **a** 一个 **tablespoonful** 一汤匙 **of** 的 **butter** 黄油 **,** , **bake** 烤 **slowly** 缓慢地 **one** 一 **hour** 小时 **,** ,

加入一杯高汤和一汤匙黄油，慢烤一小时。

['beɪstɪŋ] ['evri] [ten] ['mɪnɪts] .
basting **every** **ten** **minutes** **.**
涂抹 每一个 十 分钟 .

每隔十分钟刷一次酱汁。

['kju:kʌmbərz]
Cucumbers
黄瓜

黄瓜

[rɔ:] ['kju:kʌmbərz][ɑ:r; ər] ['i:zəli] ['wɪltɪd] , [ænd; ənd][ɑ:r; ər] [ðen] [ʌn'fɪt][fɔ:r; fər] ['sɜ:rvɪŋ] .
Raw **cucumbers** **are** **easily** **wilted** **,** **and** **are** **then** **unfit** **for** **serving** **.**
生的 黄瓜 是 容易地 枯萎的 , 和 是 然后 不合格 为了 服务 .

生黄瓜很容易蔫掉，蔫掉后就不适合食用了。

[soʊk] [ðem; ðəm][ɪn] [pjʊr] [koʊld] , [ʌn'sɔ:ltɪd] ['wɔ:tər][ʌn'tɪl] ['sɜ:rvɪŋ] [taɪm] .
Soak **them** **in** **pure** **cold** **,** **unsalted** **water** **until** **serving** **time** **.**
浸泡 他们 在 纯的 寒冷的 , 无盐 水 直到 服务 时间 .

将它们浸泡在纯净的冷无盐水中，直至食用时。

[pæs] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['seprət] [dɪʃ] .
Pass **French** **dressing** **in** **a** **separate** **dish** **.**
经过 法语 敷料 在 一个 分离 盘子 .

将法式沙拉酱盛放在单独的碟子里。

[ɪn] [ðɪs] [weɪ] [ðə; ði] " [left] - ['əuvəz] " [meɪ] [bi:; bi] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ænd; ənd] [ju:st] [nekst]
In **this** **way** **the** **"** **left** **-** **overs** **"** **may** **be** **placed** **in** **the** **refrigerator** **and** **used** **next**
在 这 方式 这 " 左边 - 局 " 可能 是 放置 在 这 冰箱 和 用过的 下一个
[deɪ] [æz; əz][æn; ən] [ə'dɪʃ(ə)n] [tu:; tə][ðə; ði] ['dɪnər] ['sæləd] .
day **as** **an** **addition** **to** **the** **dinner** **salad** **.**
天 作为 一个 添加 到 这 晚餐 沙拉 .

这样一来，剩下的食材就可以放在冰箱里，第二天作为晚餐沙拉的配料。

[left] - ['oʊvər][tə'meɪtoʊz]
Left **-** **Over** **Tomatoes**
左边 - 超过 西红柿

剩余的西红柿

[ə; eɪ][hæf][kʌp][ʌv; əv] [stu:d] [tə'meɪtoʊz] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [wɪð; wɪθ] [stɑ:k] [fɔ:r; fər] [braʊn] [tə'meɪtoʊ]
A **half** **cup** **of** **stewed** **tomatoes** **may** **be** **used** **with** **stock** **for** **brown** **tomato**
一个 一半 杯子 的 炖 西红柿 可能 是 用过的 和 库存 为了 棕色的 番茄
[sɔ:s] ,
sauce **,**
酱 ,

半杯炖番茄可以和高汤一起用来制作棕色番茄酱。

[ɔ:r][fɔ:r; fər] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [smɔ:l] [dɪʃ] [ʌv; əv]['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt][tə'meɪtoʊz] ,
or **for** **making** **a** **small** **dish** **of** **scalloped** **tomatoes** **,**
或者 为了 制作 一个 小的 盘子 的 扇贝状的 西红柿 ,

或者用来做一小碟扇贝番茄，

['helpɪŋ] [aʊt][æt; ət] [lʌntʃ] [wen] [pər'hæps][ðə; ði]['fæməli][ɪz] [les] [ɪn] ['nʌmbər] .
helping **out** **at** **lunch** **when** **perhaps** **the** **family** **is** **less** **in** **number** **.**
帮助 出去 在 午餐 什么时候 也许 这 家庭 是 较少的 在 数字 .

当家里人比较少的时候，帮忙准备午餐。

[ðə; ði][ɪ'tæljənz] [bɔɪl] [daʊn] [ðɪs] [hæf][kʌp][ʌv; əv][tə'meɪtoʊz][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][hæz; həz][ðə; ði] [kən'sɪstənsi]
The **Italians** **boil** **down** **this** **half** **cup** **of** **tomatoes** **until** **it** **has** **the** **consistency**
这 意大利人 熬 向下 这 一半 杯子 的 西红柿 直到 它 有 这 一致性
[ʌv; əv] [doʊ] ;
of **dough** **;**
的 面团 ;

意大利人将这半杯番茄熬煮至面团状；

[ðen] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][sɔːlt] ,

then	press	through	a	sieve	,	add	a	little	salt	,
然后	按	通过	一个	筛	,	添加	一个	小的	盐	,

然后过筛，加少许盐，

[pæk] [daʊn] [ˈɪntuː][ə; eɪ][ˈdʒeli] [ˈtʌmblər] [ænd; ənd][stænd][ɪn][ðə; ði][rɪˈfrɪdʒəreɪtər][tuː; tə][juːz][æz; əz]

pack	down	into	a	jelly	tumbler	and	stand	in	the	refrigerator	to	use	as
盒	向下	进入	一个	果冻	不倒翁	和	站立	在	这	冰箱	到	使用	作为

[ˈfleɪvərɪŋ] .

flavoring	.
调味	.

将其压实装入果冻杯中，放入冰箱冷藏，即可用作调味品。

[ə; eɪ] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ɪn][ə; eɪ] [suːp] , [ɔːr][ɪn][æn; ən][ˈɔːrd(ə)neri] [sɔːs] ,

A	tablespoonful	in	a	soup	,	or	in	an	ordinary	sauce	,
一个	一汤匙	在	一个	汤	,	或者	在	一个	普通的	酱	,

在汤里或普通酱汁里加一汤匙，

[ɔːr] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˈwɔːtər][fɔːr; fər] [beɪkt] [biːnz] ,

or	mixed	with	the	water	for	baked	beans	,
或者	混合	和	这	水	为了	烘焙	豆子	,

或者与水混合做烤豆，

[ɔːr] [ˈædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [stɑːk] [sɔːs] [fɔːr; fər] [spəˈgeti] [ɔːr][ˌmækəˈroʊni] ,

or	added	to	the	stock	sauce	for	spaghetti	or	macaroni	,
或者	额外	到	这	库存	酱	为了	意大利细面条	或者	通心粉	,

或者添加到意大利面或通心粉的汤汁中，

[ædz] [ˈgreɪtli] [tuː; tə][ðə; ði][ˈfleɪvər][æz; əz] [wel] [æz; əz] [əˈpɪrəns] .

adds	greatly	to	the	flavor	as	well	as	appearance	.
添加	非常	到	这	味道	作为	出色地	作为	外貌	.

大大提升了味道和外观。

[kɔːrn] [ˈɔɪstər]

Corn	Oysters
玉米	牡蛎

玉米牡蛎

[sɪks] [ɪrz] [ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [kɔːrn][ˌtuːˈtuː] [egz] [wʌn][ˈkʌpfʊl][ʌv; əv][mɪlk][wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ˈkʌpfʊl][ʌv; əv]

6	ears	of	cold	boiled	corn	2	eggs	1	cupful	of	milk	1	/	2	cupful	of
6	耳朵	的	寒冷的	煮沸	玉米	2	鸡蛋	1	一杯	的	牛奶	1	/	2	一杯	的

[ˈflaʊər][wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][wʌn] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈpepər]

flour	1	/	2	teaspoonful	of	salt	1	saltspoonful	of	pepper
面粉	1	/	2	一茶匙	的	盐	1	一勺盐	的	胡椒

6根冷煮玉米棒，2个鸡蛋，1杯牛奶，1/2杯面粉，1/2茶匙盐，1茶匙胡椒粉

[skɔːr] [ðə; ði][kɔːrn] , [pres] [ˌaɪ ˈtiː][aʊt] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [egz] , [wel] [ˈbiːtn] , [ænd; ənd][ðə; ði][ɔɪl][ɔːr]

Score	the	corn	,	press	it	out	,	add	the	eggs	,	well	beaten	,	and	the	oil	or
分数	这	玉米	,	按	它	出去	,	添加	这	鸡蛋	,	出色地	被打败	,	和	这	油	或者

[ˈbʌtər] ;

butter	;
黄油	;

在玉米粒上划几刀，压出籽，加入打散的鸡蛋和油或黄油；

[ðen] [stɜːr][ɪn][ðə; ði][mɪlk] , [sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] .

then	stir	in	the	milk	,	salt	and	pepper	.
然后	搅拌	在	这	牛奶	,	盐	和	胡椒	.

然后拌入牛奶、盐和胡椒粉。

[sɪft][ðə; ði][ˈflaʊər] , [stɜːr][ˌaɪ ˈtiː][ɪn] , [ænd; ənd][drɑːp][baɪ] [ˈspuːnˌfʊlz] [ˈɪntuː] [ˈʃæloʊ] [hɑːt][fæt] .

Sift	the	flour	,	stir	it	in	,	and	drop	by	spoonfuls	into	shallow	hot	fat	.
筛	这	面粉	,	搅拌	它	在	,	和	降低	经过	一勺	进入	浅的	热的	胖的	.

将面粉过筛，搅拌均匀，然后用勺子一勺一勺地放入浅热的油中。

['tʃɪkɪn] [kɔːrn][paɪ]

Chicken	**Corn**	**Pie**
鸡	玉米	馅饼

鸡肉玉米派

[sɪks] [ɪrz] [ʌv; əv][koʊld] [kʊkt] [kɔːrn][fɔːr] [egz] [wʌn]['lev(ə)l] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

6	**ears**	**of**	**cold**	**cooked**	**corn**	**4**	**eggs**	**1**	**level**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**,**
6	耳朵	的	寒冷的	煮熟	玉米	4	鸡蛋	1	等级	一汤匙	的	黄油	,

6根冷熟玉米棒，4个鸡蛋，1平勺黄油，

[meltid] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pepər] [wʌn]

melted	**1**	**cupful**	**of**	**milk**	**1**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**1**	**saltspoonful**	**of**	**pepper**	**1**
融化	1	一杯	的	牛奶	1	一茶匙	的	盐	1	一勺盐	的	胡椒	1

[jʌŋ] ['tʃɪkɪn]

young	**chicken**
年轻的	鸡

融化一杯牛奶，加入一茶匙盐、一茶匙胡椒粉和一只小鸡。

[skɔːr] [ðə; ði][kɔːrn][ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [dʌl] [naɪf] [pres] [ˌaɪ 'tiː][aʊt] .

Score	**the**	**corn**	**and**	**with**	**a**	**dull**	**knife**	**press**	**it**	**out**	**.**
分数	这	玉米	和	和	一个	乏味的	刀	按	它	出去	.

在玉米粒上划几刀，然后用钝刀将其压出。

['kerfəli] [biːt] [ðə; ði] [egz] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreitiŋ] , [ʌn'tɪl] [laɪt] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk] , [meltid]

Carefully	**beat**	**the**	**eggs**	**,**	**without**	**separating**	**,**	**until**	**light**	**,**	**add**	**the**	**milk**	**,**	**melted**
小心	打	这	鸡蛋	,	没有	分离	,	直到	光	,	添加	这	牛奶	,	融化

['bʌtər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

butter	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
黄油	,	盐	和	胡椒	.

将鸡蛋轻轻打散，不要分开，直到颜色变浅，然后加入牛奶、融化的黄油、盐和胡椒粉。

[pɔːr] [ðɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['kæsəroʊl] [moʊld][ɔːr] ['pʊdɪŋ] [dɪʃ] .

Pour	**this**	**into**	**a**	**casserole**	**mold**	**or**	**pudding**	**dish**	**.**
倒	这	进入	一个	沙锅	模具	或者	布丁	盘子	.

将此混合物倒入砂锅模具或布丁碗中。

[hæv; həv][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [drɔːn] [ænd; ənd][dɪs'dʒɔɪntɪd] ; [meɪk] [tuː] ['piːsɪz] [ʌv; əv][ðə; ði] [brest] , [kʌt]

Have	**the**	**chicken**	**drawn**	**and**	**disjointed**	**;**	**make**	**two**	**pieces**	**of**	**the**	**breast**	**,**	**cut**
有	这	鸡	绘制	和	脱节的	;	制作	二	件	的	这	胸部	,	切

[ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [fɔːr] ['piːsɪz] ,

it	**into**	**four**	**pieces**	**,**
它	进入	四	件	,

将鸡身剥离并肢解；将鸡胸肉分成两块，再将每块鸡胸肉切成四块。

[dʌst] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [brʌʃ] [wɪð; wɪθ][meltid] ['bʌtər] .

dust	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**	**brush**	**with**	**melted**	**butter**	**.**
灰尘	和	盐	和	胡椒	,	刷子	和	融化	黄油	.

撒上盐和胡椒粉，刷上融化的黄油。

[leɪ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃər][ænd; ənd][stænd][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ]

Lay	**the**	**chicken**	**on**	**top**	**of**	**this**	**mixture**	**and**	**stand**	**the**	**baking**	**dish**	**in**	**a**
莱	这	鸡	在	顶部	的	这	混合物	和	站立	这	烘烤	盘子	在	一个

['mɑːdərətli] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][ə'baʊt][wʌn]['aʊər] .

moderately	**quick**	**oven**	**about**	**one**	**hour**	**.**
中等程度	快的	烤箱	关于	一	小时	.

将鸡肉放在混合物上，然后将烤盘放入中速烤箱中烘烤约一小时。

[sɜːrv] [ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [kʊkt] .

Serve	**in**	**the**	**dish**	**in**	**which**	**it**	**was**	**cooked**	**.**
服务	在	这	盘子	在	哪个	它	曾是	煮熟	.

用烹饪时所用的器皿盛装即可。

[sʌm; səm] [prɪˈfɜːr] [tuː; tə] [brɔɪl] [ðə; ði] [ˈtʃɪkɪn] [ɑːn] [ðə; ði] [boʊn] [saɪd] [bɪˈfɔːr] [ðeɪ] [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈpʊdɪŋ] ,

Some	prefer	to	broil	the	chicken	on	the	bone	side	before	they	put	it	into	the	pudding	,
一些	更喜欢	到	烤	这	鸡	在	这	骨	边	前	他们	放	它	进入	这	布丁	,

有些人喜欢先把鸡肉带骨的一面烤一下，然后再放进布丁里。

[ðə; ði] [ˈpʊdɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [beɪkt] ,

the	pudding	may	be	baked	,
这	布丁	可能	是	烘焙	,

布丁可以烘烤。

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ðə; ði] [ˈpʊdɪŋ] [ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ˈpʊdɪŋ] .

and	then	put	it	in	the	pudding	and	brown	it	with	the	pudding	.
和	然后	放	它	在	这	布丁	和	棕色的	它	和	这	布丁	.

然后把它放进布丁里，和布丁一起煎至金黄。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [weɪ] [tuː; tə] [juːz] [koʊld] [left] - [ˈoʊvər] [kɔːrn] ,

This	is	a	good	way	to	use	cold	left	-	over	corn	,
这	是	一个	好的	方式	到	使用	寒冷的	左边	-	超过	玉米	,

这是利用剩余冷玉米的好方法。

[ænd; ənd] [koʊld] [ˈbɪts] [ʌv; əv] [ˈtʃɪkɪn] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðə; ði] [pleɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [freʃ] [ˈtʃɪkɪn] .

and	cold	bits	of	chicken	may	be	used	in	the	place	of	the	fresh	chicken	.
和	寒冷的	比特	的	鸡	可能	是	用过的	在	这	地方	的	这	新鲜的	鸡	.

也可以用冷鸡肉块代替新鲜鸡肉。

[griːn] [kɔːrn] [keɪks]

Green	Corn	Cakes
绿色的	玉米	蛋糕

绿色玉米饼

[fɔːr] [ɪrz] [ʌv; əv] [left] - [ˈoʊvər] [kʊkt] [kɔːrn] [wʌn] [eg] [ˌtuːˈtuː] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [meltid] [ˈbʌtər] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv] [ˈflaʊər] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt]

4	ears	of	left	-	over	cooked	corn	1	egg	2	tablespoonfuls	of	milk	1	tablespoonful	of	melted	butter	1	/	2	cupful	of	flour	1	/	2	teaspoonful	of	salt
4	耳朵	的	左边	-	超过	煮熟	玉米	1	蛋	2	汤匙	的	牛奶	1	一汤匙	的	融化	黄油	1	/	2	一杯	的	面粉	1	/	2	一茶匙	的	盐

4根煮熟的玉米棒（剩余部分）、1个鸡蛋、2汤匙牛奶、1汤匙融化的黄油、1/2杯面粉、1/2茶匙盐

[skɔːr] [ðə; ði] [kɔːrn] , [pres] [aʊt] [ðə; ði] [kʊkt] [pʌlp] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] [ˌaɪ ˈtiː] [ðə; ði] [ˈbiːtn] [eg] ,

Score	the	corn	,	press	out	the	cooked	pulp	,	add	to	it	the	beaten	egg	,
分数	这	玉米	,	按	出去	这	煮熟	纸浆	,	添加	到	它	这	被打败	蛋	,

在玉米粒上划几刀，挤出煮熟的玉米糁，加入打散的鸡蛋，

[mɪlk] , [meltid] [ˈbʌtər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

milk	,	melted	butter	and	salt	.
牛奶	,	融化	黄油	和	盐	.

牛奶、融化的黄油和盐。

[stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] [ˈflaʊər] , [ænd; ənd] [drɑːp] [baɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [ˈθɜːrəli] [ˈhiːtɪd] [fæt] .

Stir	in	the	flour	,	and	drop	by	tablespoonfuls	into	a	little	thoroughly	heated	fat	.
搅拌	在	这	面粉	,	和	降低	经过	汤匙	进入	一个	小的	彻底	加热	胖的	.

拌入面粉，然后用汤匙舀入少量彻底加热的油脂中。

[fruːts]

FRUITS
水果

水果

[smɔːl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] [fruːt] [ðæt] [ɑːr; ər] [nɑːt] [sə'fɪʃntli] ['saɪtli] [tuː; tə] [pʊt] [ə'gen] [ɑːn] [ðə; ði] ['teɪbl]

Small	quantities	of	fruit	that	are	not	sufficiently	sightly	to	put	again	on	the	table
小的	数量	的	水果	那	是	不是	足够	略微	到	放	再次	在	这	桌子

[meɪ] [biː; bi] [pʊt] [ə'saɪd] [ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntuː] [fruːt] [pɑːt] - [paɪ] .

may	be	put	aside	and	made	into	fruit	pot	-	pie	.
可能	是	放	旁边	和	制成	进入	水果	锅	-	馅饼	.

少量品相不佳、不宜再次摆上餐桌的水果可以留作水果馅饼。

[ɔːl] ['sɔrts] [ʌv; əv] [fruːts] [meɪ] [biː; bi] ['blendɪd] .

All	sorts	of	fruits	may	be	blended	.
全部	排序	的	水果	可能	是	混合	.

各种水果都可以混合在一起。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] ,

Put	them	into	a	saucepan	,
放	他们	进入	一个	平底锅	,

把它们放进平底锅里，

[ænd; ənd] [tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] [ʌv; əv] [ðɪs] [fruːt] [ə'laʊ] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['pælətəb(ə)l]

and	to	each	pint	of	this	fruit	allow	one	quart	of	water	and	a	palatable
和	到	每个	品脱	的	这	水果	允许	一	夸脱	的	水	和	一个	可口的

['siːzənɪŋ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

seasoning	of	sugar	,
调料	的	糖	,

每品脱这种水果，加入一夸脱水和适量的糖调味。

[ænd; ənd] [juː; jʊ] [meɪ] ['fleɪvər] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['greɪtɪd] ['lemən] [ɔːr] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] ; [brɪŋ] [tuː; tə]

and	you	may	flavor	it	with	a	little	grated	lemon	or	orange	rind	;	bring	to
和	你	可能	味道	它	和	一个	小的	磨碎的	柠檬	或者	橙子	果皮	;	带来	到

['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

boiling	point	.
沸腾	观点	.

你还可以加入少许磨碎的柠檬或橙皮调味；煮沸。

['dʊrɪŋ] [ðɪs] [taɪm] [pʊt] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] ['flaʊər] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [boʊl] ,

During	this	time	put	one	pint	of	flour	into	a	bowl	,
期间	这	时间	放	一	品脱	的	面粉	进入	一个	碗	,

在此期间，将一品脱面粉放入碗中，

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

add	a	half	teaspoonful	of	salt	and	a	teaspoonful	of	baking	powder	.
添加	一个	一半	一茶匙	的	盐	和	一个	一茶匙	的	烘烤	粉末	.

加入半茶匙盐和一茶匙泡打粉。

[biːt] [wʌn] [eg] [ʌn'tɪl] [laɪt] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

Beat	one	egg	until	light	,	add	to	it	a	half	cup	of	milk	,
打	一	蛋	直到	光	,	添加	到	它	一个	一半	杯子	的	牛奶	,

将一个鸡蛋打至蓬松，加入半杯牛奶，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə] [ðə; ði] ['flaʊər] ; [ðer; ðər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['mɔɪs(ə)n]

then	add	this	to	the	flour	;	there	should	be	just	enough	to	moisten
然后	添加	这	到	这	面粉	;	那里	应该	是	只是	足够的	到	濡

[ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] .

and	make	a	dough	.
和	制作	一个	面团	.

然后将其加入面粉中；用量应刚好足以将面粉润湿并揉成面团。

[teɪk] [ðɪs] [aʊt] [ɑːn] [ðə; ði] [bɔːrd] , [niːd] ['laɪtli] , [roʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['bɪskɪts] .

Take	this	out	on	the	board	,	knead	lightly	,	roll	out	and	cut	into	biscuits	.
拿	这	出去	在	这	木板	,	揉	轻轻	,	卷	出去	和	切	进入	饼干	.

将面团取出放在案板上，轻轻揉捏，擀开，切成饼干。

[pʊt] [ðiːz] ['bɪskɪts] ['oʊvər][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][fruːt] ;

Put	**these**	**biscuits**	**over**	**the**	**top**	**of**	**the**	**fruit**	**;**
放	这些	饼干	超过	这	顶部	的	这	水果	;

把这些饼干放在水果上面;

['kʌvər][ðə; ði]['ket(ə)l][ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ; [duː][nɑːt][lɪft][ðə; ði][lɪd] ['dʊrɪŋ]

cover	**the**	**kettle**	**and**	**cook**	**slowly**	**for**	**fifteen**	**minutes**	**;**	**do**	**not**	**lift**	**the**	**lid**	**during**
覆盖	这	壶	和	厨师	缓慢地	为了	十五	分钟	;	做	不是	举起	这	盖	期间

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] .

the	**cooking**	**.**
这	烹饪	.

盖上水壶盖，小火煮十五分钟；煮的过程中不要掀开盖子。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ][pleɪn] [mɪlk][ɔːr] [kriːm] , [ɔːr][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][hɑːrd] [sɔːs] [meɪd] [frʌm; frəm] ['ʃʊgər]

Serve	**hot**	**with**	**plain**	**milk**	**or**	**cream**	**,**	**or**	**with**	**a**	**hard**	**sauce**	**made**	**from**	**sugar**
服务	热的	和	清楚的	牛奶	或者	奶油	,	或者	和	一个	难的	酱	制成	从	糖

[ænd; ənd] ['bʌtər] .

and	**butter**	**.**
和	黄油	.

趁热食用，可搭配纯牛奶或奶油，或搭配用糖和黄油制成的浓稠酱汁。

[fruːt] [suː'fleɪ]

Fruit	**Soufflé**
水果	舒芙蕾

水果舒芙蕾

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][sɪks] [egz] [ʌn'tɪl] [laɪt] , [bʌt; bət][nɑːt][draɪ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl]

Beat	**the**	**whites**	**of**	**six**	**eggs**	**until**	**light**	**,**	**but**	**not**	**dry**	**;**	**add**	**three**	**tablespoonfuls**
打	这	白人	的	六	鸡蛋	直到	光	,	但	不是	干燥	;	添加	三	汤匙

[ʌv; əv] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ;

of	**powdered**	**sugar**	**;**
的	粉末状	糖	;

将六个鸡蛋的蛋白打发至蓬松，但不要打干；加入三汤匙糖粉;

[mɪks] ['kwɪkli] ; [laɪn][ðə; ði]['bɑːtəm][ʌv; əv][ðə; ði]['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ]['eni][sɔːrt][ʌv; əv][fruːt] ,

mix	**quickly**	**;**	**line**	**the**	**bottom**	**of**	**the**	**baking**	**dish**	**with**	**any**	**sort**	**of**	**fruit**	**,**
混合	迅速地	;	线	这	底部	的	这	烘烤	盘子	和	任何	种类	的	水果	,

快速搅拌；在烤盘底部铺上一层水果，种类不限。

[sʌtʃ] [æz; əz] [tʃɑːpt] [deɪts] [ɔːr] [fɪgz] , [ɔːr][left] - ['oʊvər] ['kændid] [fruːts][ɔːr] [prɪ'zɜːrv] .

such	**as**	**chopped**	**dates**	**or**	**figs**	**,**	**or**	**left**	**-**	**over**	**candied**	**fruits**	**or**	**preserves**	**.**
这样的	作为	切碎	日期	或者	无花果	,	或者	左边	-	超过	脯	水果	或者	果酱	.

例如切碎的枣子或无花果，或者剩下的蜜饯或果酱。

[hiːp] ['oʊvər][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] , [dʌst] ['θɪkli] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ,

Heap	**over**	**the**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**,**	**dust**	**thickly**	**with**	**powdered**	**sugar**	**,**
堆	超过	这	白人	的	这	鸡蛋	,	灰尘	浓密	和	粉末状	糖	,

将蛋白堆放在上面，再撒上厚厚一层糖粉，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

and	**bake**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**for**	**five**	**minutes**	**.**
和	烤	在	一个	热的	烤箱	为了	五	分钟	.

放入高温烤箱烘烤五分钟。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

Serve	**immediately**	**.**
服务	立即地	.

立即食用。

[tuː; tə] [gɪv] [və'raɪəti] , [wer] [steɪl] ['bɪskɪts] [ɔːr] [bred] , [ɔːr] [spʌndʒ] [keɪk] [ɑːr; ər][left]['oʊvər] ,

To	**give**	**variety**	**,**	**where**	**stale**	**biscuits**	**or**	**bread**	**,**	**or**	**sponge**	**cake**	**are**	**left**	**over**	**,**
到	给	种类	,	在哪里	陈旧	饼干	或者	面包	,	或者	海绵	蛋糕	是	左边	超过	,

为了增加菜式多样性，可以利用剩下的不新鲜的饼干、面包或海绵蛋糕。

[laɪn] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [steɪl] ['bɪts] ; [pɔːr] ['oʊvər] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [tuː; tə]

line	the	bottom	of	the	dish	with	the	stale	bits	;	pour	over	enough	milk	to
线	这	底部	的	这	盘子	和	这	陈旧	比特	;	倒	超过	足够的	牛奶	到

['mɔɪs(ə)n] ,

moisten	,
濡	,

在盘子底部铺上一层干硬的食材碎屑；倒入足够的牛奶使其湿润，

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [fruːt] [ænd; ənd] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] [æz; əz] [ə'bʌv] .

put	in	a	layer	of	fruit	and	the	whites	of	the	eggs	as	above	.
放	在	一个	层	的	水果	和	这	白人	的	这	鸡蛋	作为	多于	.

按照上述方法铺上一层水果和蛋白。

[fruːt] -

Fruit	Jambolaya
水果	-

水果嘉宝拉

[pʊt] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [koʊld] [bɔɪld] [raɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɪv] [ɔːr] ['kɑːləndər] [ænd; ənd] [stænd] [ˌaɪ 'tiː]

Put	one	cupful	of	cold	boiled	rice	in	a	little	sieve	or	colander	and	stand	it
放	一	一杯	的	寒冷的	煮沸	米	在	一个	小的	筛	或者	滤器	和	站立	它

['oʊvər] [ðə; ði] [tiː] ['ket(ə)l] [wer] [ðə; ði] [stiːm] [wɪl] [pæs] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] .

over	the	tea	kettle	where	the	steam	will	pass	through	it	.
超过	这	茶	壶	在哪里	这	蒸汽	将要	经过	通过	它	.

将一杯冷的煮熟米饭放入小筛子或滤锅中，放在茶壶上方，让蒸汽穿过它。

[tʃɑːp] [faɪn] ['eni] [left] - ['oʊvər] [fruːt] [æt; ət] [hænd] , [æn; ən] ['æp(ə)l] , [per] , [plʌm] , [bə'nænə] ,

Chop	fine	any	left	-	over	fruit	at	hand	,	an	apple	,	pear	,	plum	,	banana	,
劈	美好的	任何	左边	-	超过	水果	在	手	,	一个	苹果	,	梨	,	李子	,	香蕉	,

将手边剩余的水果切碎，例如苹果、梨、李子、香蕉等。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [pʌlp] [ʌv; əv] [æn; ən] ['ɔrɪndʒ] ; [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [ɔːl] [mɪkst] [tə'geðər] [ænd; ənd] ['slaɪtli]

and	the	pulp	of	an	orange	;	they	may	be	all	mixed	together	and	slightly
和	这	纸浆	的	一个	橙子	;	他们	可能	是	全部	混合	一起	和	轻微地

['sweitənd] .

sweetened	.
加糖	.

以及橙子的果肉；它们可以混合在一起，略加糖。

[pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] [raɪs] ['ɪntuː] [fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] ['dɪʃɪz] ,

Put	a	little	of	the	rice	into	four	serving	dishes	,
放	一个	小的	的	这	米	进入	四	服务	菜肴	,

将少量米饭分别盛入四个餐盘中，

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [iːtʃ] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tʃɑːpt] [fruːt] [ænd; ənd] [send]

put	in	the	center	of	each	a	tablespoonful	of	the	chopped	fruit	and	send
放	在	这	中心	的	每个	一个	一汤匙	的	这	切碎	水果	和	发送

[tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪbl] .

to	the	table	.
到	这	桌子	.

在每个盘子中央放一汤匙切碎的水果，然后上桌。

[ðɪs] [ɪz] ['ræðər] [naɪs] [fɔːr; fər] ['tʃɪldrən] ,

This	is	rather	nice	for	children	,
这	是	相当	好的	为了	孩子们	,

这对孩子们来说很不错。

[ænd; ənd] [ɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [wei] [tuː; tə] [juːz] [ʌp] [bəuθ] [ðə; ði] [raɪs] [ænd; ənd] [ðə; ði] [fruːt] ,

and	is	a	good	way	to	use	up	both	the	rice	and	the	fruit	,
和	是	一个	好的	方式	到	使用	向上	两个都	这	米	和	这	水果	,

这也是一种消耗剩余大米和水果的好方法。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd] [ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n] .

as	it	makes	a	good	combination	.
作为	它	制作	一个	好的	组合	.

因为它们搭配起来效果很好。

[pleɪn] [waɪt] [keɪk]

Plain	White	Cake
清楚的	白色的	蛋糕

原味白蛋糕

[biːt] [ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ;

Beat	a	quarter	of	a	cup	of	butter	to	a	cream	;
打	一个	四分之一	的	一个	杯子	的	黄油	到	一个	奶油	;

将四分之一杯黄油打发至奶油状;

[ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

add	gradually	one	and	a	half	cups	of	sugar	.
添加	逐步地	一	和	一个	一半	杯子	的	糖	.

逐渐加入一杯半糖。

[sɪft] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv]['flaʊər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ; ['meʒər] [ə; eɪ][hæf] [paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] ;

Sift	two	cups	of	flour	with	a	teaspoonful	of	baking	powder	;	measure	a	half	pint	of	water	;
筛	二	杯子	的	面粉	和	一个	一茶匙	的	烘烤	粉末	;	措施	一个	一半	品脱	的	水	;

将两杯面粉与一茶匙泡打粉一起过筛；量取半品脱水;

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər] , [ænd; ənd][soʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl][ðə; ðɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] [juːst] ;

add	a	little	water	and	a	little	flour	,	and	so	continue	until	the	ingredients	are	used	;
添加	一个	小的	水	和	一个	小的	面粉	,	和	所以	继续	直到	这	原料	是	用过的	;

加入少许水和少许面粉，如此反复，直到所有材料用完为止;

[biːt] ['θɜːrəli] , [ðen] [stɜːr][ɪn][ðə; ðɪ] [wel] - ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv][faɪv] [egz] .

beat	thoroughly	,	then	stir	in	the	well	-	beaten	whites	of	five	eggs	.
打	彻底	,	然后	搅拌	在	这	出色地	-	被打败	白人	的	五	鸡蛋	.

充分搅拌，然后拌入五个鸡蛋打发的蛋白。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][loʊf][ɔːr] ['leər] .

Bake	in	a	loaf	or	layers	.
烤	在	一个	面包	或者	层	.

烤成面包状或分层状。

[pʊt] ['leər] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] [fruːt] , [sɔːft] ['kʌstərd] , [ɔːr][ə; eɪ][sɔːft]['aɪsɪŋ] .

Put	layers	together	with	chopped	fruit	,	soft	custard	,	or	a	soft	icing	.
放	层	一起	和	切碎	水果	,	柔软的	蛋奶冻	,	或者	一个	柔软的	糖霜	.

将各层食材与切碎的水果、软布丁或软糖霜混合在一起。

['tʃɪkɪn] ['mʌfɪn] ['keɪsɪz]

Chicken	Muffin	Cases
鸡	松饼	案例

鸡肉松饼托

[bɔɪl] [tə'geðər] [ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

Boil	together	a	half	pint	of	water	and	two	tablespoonfuls	of	butter	,
熬	一起	一个	一半	品脱	的	水	和	二	汤匙	的	黄油	,

将半品脱水和两汤匙黄油一起煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː]['heɪstɪli][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv]['sɪftɪd]['flaʊər] , [stɜːr]['oʊvər]['faɪər][ʌn'tɪl][ə; eɪ] [smuːð] [doʊ] [ɪz]

add	hastily	a	half	pint	of	sifted	flour	,	stir	over	fire	until	a	smooth	dough	is
添加	草草	一个	一半	品脱	的	筛过的	面粉	,	搅拌	超过	火	直到	一个	光滑的	面团	是

[fɔːrmd] .

formed	.
形成	.

迅速加入半品脱过筛面粉，在火上搅拌至形成光滑的面团。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd] [wen] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [ʌn'biːtn] [hoʊl] [eg] ; [biːt] ,

Take	from	the	fire	and	when	cool	,	add	one	unbeaten	whole	egg	;	beat	,
拿	从	这	火	和	什么时候	凉爽的	,	添加	一	不败	所有的	蛋	;	打	,

从火上移开，冷却后，加入一个未打散的全蛋；搅拌均匀，

[ˌeɪ diː 'diː] [ə'nʌðər] [ænd; ənd][soʊ][kən'tɪnjuː][ʌn'tɪl] [fɔːr] [egz] [hæv; həv] [bɪn] ['ædɪd] .

add	another	and	so	continue	until	four	eggs	have	been	added	.
添加	其他	和	所以	继续	直到	四	鸡蛋	有	到过	额外	.

再加一个鸡蛋，如此反复，直到加了四个鸡蛋为止。

[beɪk] [ɪn][dʒem][pænz][ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd]['hɑːloʊ] , [ə'baʊt][ə; eɪ][hæf]['aʊər] .

Bake	in	gem	pans	until	light	and	hollow	,	about	a	half	hour	.
烤	在	宝石	平底锅	直到	光	和	空洞的	,	关于	一个	一半	小时	.

用圆形烤盘烘烤至面团蓬松且中空，大约需要半小时。

[ðɪs] ['kwɑːntəti] [wɪl] [meɪk] [twelv] .

This	quantity	will	make	twelve	.
这	数量	将要	制作	十二	.

这些数量可以做成十二个。

[kʌt] [ə; eɪ] [raʊnd] [frʌm; frəm][ðə; ði][tɑːp][ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] ['mʌfɪn] [wɪð; wɪθ] ['eni] [kriːmd] ['mɪkstʃər] .

Cut	a	round	from	the	top	and	fill	the	muffin	with	any	creamed	mixture	.
切	一个	圆形的	从	这	顶部	和	充满	这	松饼	和	任何	奶油	混合物	.

从顶部切出一个圆口，然后在松饼中填入任何奶油混合物。

[tuː; tə] [meɪk] ['kəukə,nʌt][mɪlk]

To	Make	Cocoanut	Milk
到	制作	椰子	牛奶

制作椰奶

['kʌvər] [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['greɪtɪd]['kəukə,nʌt][wɪð; wɪθ][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Cover	one	quart	of	grated	cocoanut	with	one	pint	of	boiling	water	.
覆盖	一	夸脱	的	磨碎的	椰子	和	一	品脱	的	沸腾	水	.

将一夸脱椰蓉倒入一品脱沸水中浸泡。

[stɜːr][ænd; ənd] [mæʃ] ; [streɪn][ænd; ənd] [pres] .

Stir	and	mash	;	strain	and	press	.
搅拌	和	捣碎	;	拉紧	和	按	.

搅拌捣碎；过滤压榨。

[ðə; ði][mɪlk] [ðʌs] [prə'duːst] [meɪ][biː; bi][juːst][fɔːr; fər] ['kɜːriːz] .

The	milk	thus	produced	may	be	used	for	curries	.
这	牛奶	因此	生产	可能	是	用过的	为了	咖喱	.

由此产生的牛奶可用于制作咖喱。

[θroʊ] [ə'weɪ][ðə; ði][pʌlp] .

Throw	away	the	pulp	.
扔	离开	这	纸浆	.

把果肉扔掉。

['saʊər] [mɪlk] [ænd; ənd] [kriːm]

SOUR	MILK	AND	CREAM
酸的	牛奶	和	奶油

酸奶和奶油

[kɔːrn] [keɪk]

Corn	Cake
玉米	蛋糕

玉米饼

[ˌtuːˈtuː] [egz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [θɪk] ['saʊər] [mɪlk] [wʌn] ['lev(ə)l] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [ˌtuːˈtuː]

2	eggs	1	cupful	of	thick	sour	milk	1	level	teaspoonful	of	baking	soda	2
2	鸡蛋	1	一杯	的	厚的	酸的	牛奶	1	等级	一茶匙	的	烘烤	苏打	2

['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [kɔːrn] [miːl] [θriː] / [fɔːr] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [waɪt] ['flaʊər] [ˌtuːˈtuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk] [θriː]

cupfuls	of	corn	meal	3	/	4	cupful	of	white	flour	2	cupfuls	of	sweet	milk	3
杯	的	玉米	一顿饭	3	/	4	一杯	的	白色的	面粉	2	杯	的	甜的	牛奶	3

['lev(ə)l] ['tiːspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

level	teaspoonfuls	of	baking	powder
等级	茶匙	的	烘烤	粉末

2个鸡蛋，1杯浓稠酸奶，1平茶匙小苏打，2杯玉米粉，3/4杯白面粉，2杯甜牛奶，3平茶匙泡打粉

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ʌnˈtɪl] ['veri] [laɪt] , [wɪˈðaʊt] ['sepəreitiŋ] .

Beat	the	eggs	until	very	light	,	without	separating	.
打	这	鸡蛋	直到	非常	光	,	没有	分离	.

将鸡蛋打发至非常蓬松，但不要打散。

['mɔɪs(ə)n] [ðə; ði] ['soʊdə] [ɪn] [tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] , [stɜːr] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['kʌpfʊl]

Moisten	the	soda	in	two	tablespoonfuls	of	cold	water	,	stir	it	into	the	cupful
濡	这	苏打	在	二	汤匙	的	寒冷的	水	,	搅拌	它	进入	这	一杯

[ʌv; əv] ['saʊər] [mɪlk] ;

of	sour	milk	;
的	酸的	牛奶	;

将苏打水用两汤匙冷水润湿，然后倒入一杯酸奶中搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə] [ðə; ði] [egz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [miːl] [ænd; ənd] [biːt] ['θɜːrəli] .

add	this	to	the	eggs	,	then	add	the	meal	and	beat	thoroughly	.
添加	这	到	这	鸡蛋	,	然后	添加	这	一顿饭	和	打	彻底	.

将此加入鸡蛋中，然后加入面粉并充分搅拌。

[sɪft] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] ['flaʊər] ; [stɜːr] [ðiːz] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ʌðər] ['mɪkstʃər] ,

Sift	the	baking	powder	and	flour	;	stir	these	into	the	other	mixture	,
筛	这	烘烤	粉末	和	面粉	;	搅拌	这些	进入	这	其他	混合物	,

将泡打粉和面粉过筛；将它们搅拌到其他混合物中，

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [tuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk] .

and	then	add	the	two	cupfuls	of	sweet	milk	.
和	然后	添加	这	二	杯	的	甜的	牛奶	.

然后加入两杯甜牛奶。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [griːst] [pæn] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərətli] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt]

Pour	into	a	shallow	greased	pan	and	bake	in	a	moderately	quick	oven	about
倒	进入	一个	浅的	涂油	平底锅	和	烤	在	一个	中等程度	快的	烤箱	关于

[θriː] - ['kwɔːrtərz] [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] .

three	-	quarters	of	an	hour	.
三	-	四分之一	的	一个	小时	.

倒入抹了油的浅烤盘中，用中等温度的烤箱烘烤约四十五分钟。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['kʌstərd] [ɑːn] [tɑːp] .

This	should	have	a	custard	on	top	.
这	应该	有	一个	蛋奶冻	在	顶部	.

上面应该放一层蛋奶沙司。

[spʌndʒ] [kɔːrn] [keɪk]

Sponge	Corn	Cake
海绵	玉米	蛋糕

海绵玉米蛋糕

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [kɔ:rn] [mi:l] [wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [θɪk] ['saʊər] [mɪlk]

1	cupful	of	corn	meal	1	/	2	cupful	of	flour	1	cupful	of	thick	sour	milk
1	一杯	的	玉米	一顿饭	1	/	2	一杯	的	面粉	1	一杯	的	厚的	酸的	牛奶

[ˌtu:'tu:] [egz] [wʌn] ['lev(ə)l] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

2	eggs	1	level	tablespoonful	of	butter	,
2	鸡蛋	1	等级	一汤匙	的	黄油	,

杯玉米粉，1/2 杯面粉，1 杯浓稠酸奶，2 个鸡蛋，1 平勺黄油，

[meltid] [wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔ:lt] [wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

melted	1	/	2	teaspoonful	of	salt	1	/	2	teaspoonful	of	baking	soda
融化	1	/	2	一茶匙	的	盐	1	/	2	一茶匙	的	烘烤	苏打

融化的1/2茶匙盐，1/2茶匙小苏打

['mɔɪs(ə)n] [ðə; ði] ['soʊdə] [ɪn] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['wɔ:tər] [ænd; ənd] [stɜ:r] ['ɪntu:] [ðə; ði] [θɪk] ['saʊər]

Moisten	the	soda	in	a	tablespoonful	of	water	and	stir	into	the	thick	sour
濡	这	苏打	在	一个	一汤匙	的	水	和	搅拌	进入	这	厚的	酸的

[mɪlk] .

milk	.
牛奶	.

将苏打水用一汤匙水润湿，然后搅拌到浓稠的酸奶中。

['seprət] [ðə; ði] [egz] ; [bi:t] [ðə; ði] [joʊk] , [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] ['saʊər] [mɪlk] , [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['bʌtər] ,

Separate	the	eggs	;	beat	the	yolks	,	add	the	sour	milk	,	with	the	butter	,
分离	这	鸡蛋	;	打	这	蛋黄	,	添加	这	酸的	牛奶	,	和	这	黄油	,

将鸡蛋分离；打散蛋黄，加入酸奶和黄油，

[meltid] , [kɔ:rn] [mi:l] [ænd; ənd] ['flaʊər] .

melted	,	corn	meal	and	flour	.
融化	,	玉米	一顿饭	和	面粉	.

融化的玉米粉和面粉。

[bi:t] ['θɜ:rəli] , [ðen] [foʊld] [ɪn] [ðə; ði] [wel] - ['bi:tn] [waɪts] ,

Beat	thoroughly	,	then	fold	in	the	well	-	beaten	whites	,
打	彻底	,	然后	折叠	在	这	出色地	-	被打败	白人	,

充分搅拌后，拌入搅拌均匀的蛋白。

[ˌeɪ di: 'di:] [sɔ:lt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [gri:st] [pæn] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ə; eɪ] [hæf] ['aʊər] .

add	salt	and	bake	in	a	shallow	greased	pan	in	a	quick	oven	a	half	hour	.
添加	盐	和	烤	在	一个	浅的	涂油	平底锅	在	一个	快的	烤箱	一个	一半	小时	.

加入盐，放入抹了油的浅烤盘中，用高温烤箱烘烤半小时。

[oʊld] [vər'dʒɪniə] ['bætər] [keɪks]

Old	Virginia	Batter	Cakes
老的	弗吉尼亚州	连击	蛋糕

老弗吉尼亚面糊蛋糕

[ˌtu:'tu:] [egz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['saʊər] [mɪlk] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['wɔ:tər] [ˌtu:'tu:] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [waɪt]

2	eggs	1	cupful	of	sour	milk	1	cupful	of	water	2	cupfuls	of	white
2	鸡蛋	1	一杯	的	酸的	牛奶	1	一杯	的	水	2	杯	的	白色的

[kɔ:rn] [mi:l] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] [wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔ:lt] [wʌn] ['lev(ə)l] ['tispʊnˌfʊl]

corn	meal	1	cupful	of	flour	1	/	2	teaspoonful	of	salt	1	level	teaspoonful
玉米	一顿饭	1	一杯	的	面粉	1	/	2	一茶匙	的	盐	1	等级	一茶匙

[ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

of	baking	soda	1	teaspoonful	of	baking	powder
的	烘烤	苏打	1	一茶匙	的	烘烤	粉末

2个鸡蛋，1杯酸奶，1杯水，2杯白玉米粉，1杯面粉，1/2茶匙盐，1平茶匙小苏打，1茶匙泡打粉

[bi:t] [ðə; ði] [egz] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreitiŋ] , [ʌn'tɪl] ['veri] , ['veri] [laɪt] .

Beat	the	eggs	,	without	separating	,	until	very	,	very	light	.
打	这	鸡蛋	,	没有	分离	,	直到	非常	,	非常	光	.

将鸡蛋打散，不要分开，直到打得非常非常蓬松。

[dɪ'zɑ:lv] [ðə; ði]['soʊdə][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔ:tər] , [ˌeɪ di: 'di:][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði]['saʊər][mɪlk] ;

Dissolve	**the**	**soda**	**in**	**a**	**little**	**water**	**,**	**add**	**it**	**to**	**the**	**sour**	**milk**	**;**
溶解	这	苏打	在	一个	小的	水	,	添加	它	到	这	酸的	牛奶	;

将小苏打溶于少量水中，然后加入酸奶中；

[stɜ:r][ʌn'tɪl] [ðɪs] [ɪz] [wel] [mɪkst] , [ˌeɪ di: 'di:][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði] [eg] ; [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['wɔ:tər] ,

stir	**until**	**this**	**is**	**well**	**mixed**	**,**	**add**	**it**	**to**	**the**	**egg**	**;**	**add**	**the**	**water**	**,**
搅拌	直到	这	是	出色地	混合	,	添加	它	到	这	蛋	;	添加	这	水	,

搅拌至充分混合，加入鸡蛋中；加入水，

[ðə; ði][kɔ:rn] [mi:l] , [sɔ:lt][ænd; ənd]['flaʊər] ['sɪftɪd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

the	**corn**	**meal**	**,**	**salt**	**and**	**flour**	**sifted**	**with**	**the**	**baking**	**powder**	**.**
这	玉米	一顿饭	,	盐	和	面粉	筛过的	和	这	烘烤	粉末	.

将玉米粉、盐和面粉与泡打粉一起过筛。

[mɪks] ['θɜ:rəli] [ænd; ənd] [beɪk] [ɑ:n][ə; eɪ] ['veri] ['laɪtli] [gri:st] ['grɪdl] .

Mix	**thoroughly**	**and**	**bake**	**on**	**a**	**very**	**lightly**	**greased**	**griddle**	**.**
混合	彻底	和	烤	在	一个	非常	轻轻	涂油	烤盘	.

充分搅拌后，在涂抹了少量油脂的烤盘上烘烤。

[pleɪn] [kɔ:rn] ['dɒdʒəz]

Plain	**Corn**	**Dodgers**
清楚的	玉米	道奇队

原味玉米饼干

[wʌn] [eg] [wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt][wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv] [θɪk] ['saʊər][mɪlk][wʌn]['lev(ə)l]

1	**egg**	**1**	**/**	**2**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**1**	**cupful**	**of**	**thick**	**sour**	**milk**	**1**	**level**
1	蛋	1	/	2	一茶匙	的	盐	1	一杯	的	厚的	酸的	牛奶	1	等级

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv][kɔ:rn] [mi:l] [wʌn] / [ˌtu:'tu:]['kʌpfʊl][ʌv; əv]['flaʊər]

teaspoonful	**of**	**baking**	**soda**	**1**	**cupful**	**of**	**corn**	**meal**	**1**	**/**	**2**	**cupful**	**of**	**flour**
一茶匙	的	烘烤	苏打	1	一杯	的	玉米	一顿饭	1	/	2	一杯	的	面粉

1个鸡蛋，1/2茶匙盐，1杯浓稠酸奶，1平茶匙小苏打，1杯玉米粉，1/2杯面粉

[bi:t] [ðə; ði] [eg] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreitiŋ] .

Beat	**the**	**egg**	**,**	**without**	**separating**	**.**
打	这	蛋	,	没有	分离	.

将鸡蛋打散，无需分离蛋黄和蛋清。

[dɪ'zɑ:lv] [ðə; ði]['soʊdə][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði]['saʊər][mɪlk] ; [ˌeɪ di: 'di:] [ðɪs] [tu:; tə][ðə; ði]

Dissolve	**the**	**soda**	**and**	**add**	**it**	**to**	**the**	**sour**	**milk**	**;**	**add**	**this**	**to**	**the**
溶解	这	苏打	和	添加	它	到	这	酸的	牛奶	;	添加	这	到	这

[eg] ;

egg	**;**
蛋	;

将小苏打溶解后加入酸奶中；再将酸奶混合物加入鸡蛋中；

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][sɔ:lt] , [ðen] [ðə; ði][kɔ:rn] [mi:l] [ænd; ənd]['flaʊər] .

add	**the**	**salt**	**,**	**then**	**the**	**corn**	**meal**	**and**	**flour**	**.**
添加	这	盐	,	然后	这	玉米	一顿饭	和	面粉	.

加入盐，然后加入玉米粉和面粉。

[bi:t] [ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] ,

Beat	**until**	**well**	**mixed**	**,**
打	直到	出色地	混合	,

搅拌至充分混合。

[ænd; ənd][drɑ:p][baɪ] ['spu:nˌfʊlz] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn][ɪn] [wɪtʃ] [ju:; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['beɪkən][ɔ:r]

and	**drop**	**by**	**spoonfuls**	**in**	**a**	**shallow**	**pan**	**in**	**which**	**you**	**have**	**a**	**little**	**bacon**	**or**
和	降低	经过	一勺	在	一个	浅的	平底锅	在	哪个	你	有	一个	小的	熏肉	或者

[hæm][fæt] .

ham	**fat**	**.**
火腿	胖的	.

然后一勺一勺地滴入盛有少量培根或火腿油的浅盘中。

[wen] [kʊkt] [ɑːn][wʌn][saɪd] , [tɜːrn] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [kʊk] [ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] .

When	cooked	on	one	side	,	turn	quickly	and	cook	on	the	other	.
什么时候	煮熟	在	一	边	,	转动	迅速地	和	厨师	在	这	其他	.

一面煎熟后，迅速翻面煎另一面。

['ɪndeks]

INDEX

指数

指数

['æntʃoʊvi] , ['mʌt(ə)n][wɪð; wɪθ]

Anchovy	,	Mutton	with
凤尾鱼	,	羊肉	和

凤尾鱼，羊肉

['æp(ə)l][fə'riːnə] ['pʊdɪŋ]

Apple	Farina	Pudding
苹果	法里纳	布丁

苹果法里纳布丁

[snoʊ]

Snow

雪

雪

[beɪkt] [sɑː'diːnz]

Baked	Sardines
烘焙	沙丁鱼

烤沙丁鱼

[bɔːlz] , [tʃiːz]

Balls	,	Cheese
球	,	奶酪

球，奶酪

['kɜːri]

Curry

咖喱

咖喱

['ɪŋglɪʃ] ['tʃɪkɪn]

English	Chicken
英语	鸡

英式鸡肉

['bɑːrbɪkjuː][ʌv; əv][koʊld] [biːf]

Barbecue	of	Cold	Beef
烧烤	的	寒冷的	牛肉

冷牛肉烧烤

['bætər] [keɪks] , [oʊld][vər'dʒɪniə]

Batter	Cakes	,	Old	Virginia
连击	蛋糕	,	老的	弗吉尼亚州

老弗吉尼亚面糊蛋糕

['boʊrɪˌgɑːrd, 'bɔrɪˌgɑːrd] [egz]

Beauregard	Eggs
博雷加德	鸡蛋

博雷加德鸡蛋

[ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs]

Bechamel	Sauce
贝夏梅尔	酱

白汁

[biːf] , [koʊld] , ['bɑːrbɪkjuː][ʌv; əv]
Beef , **Cold** , **Barbecue** **of**
牛肉 , 寒冷的 , 烧烤 的

牛肉，冷，烧烤

[biːf] — [kʊkt]
Beef — **Cooked**
牛肉 — 煮熟

熟牛肉

['bɑːrbɪkjuː][ʌv; əv][koʊld]
Barbecue **of** **Cold**
烧烤 的 寒冷的

冷烤肉

-
Bresleau
-

布雷斯洛

[krəu'kets]
Croquettes
炸丸子

炸丸子

['frɪtərz]
Fritters
油炸饼

油炸饼

-
Gobbits
-

戈比特

[mɪnst] [ɑːn] [toʊst]
Minced **on** **Toast**
剁碎 在 吐司

肉末吐司

[pə'nɑːdə]
Panada
潘达

潘纳达

[pə'teɪtoʊ] ['dʌmplɪŋz]
Potato **Dumplings**
土豆 饺子

土豆饺子

[ræ'guː,'ræguː]
Ragout
炖菜

炖菜

-
Rechauffee
-

雷查菲

[sɔːlt] [hæʃ] [noʊ] . [wʌn]
Salt **Hash** **No** **.** **1**
盐 哈希 不 . 1

盐哈希1号

[noʊ] . [ˌtuːˈtuː]
No **.** **2**
不 . 2

2号

[steɪk] ['pʊdɪŋ]
Steak **Pudding**
牛排 布丁

牛排布丁

[biːf] [krəu'kets]
Beef **Croquettes**
牛肉 炸丸子

牛肉丸子

['frɪtərz]
Fritters
油炸饼

油炸饼

['greɪvi] , ['roʊstɪd]
Gravy **,** **Roasted**
肉汁 , 烤

烤肉汁

[ɑːn] [toʊst] , [mɪnst]
on **Toast** **,** **Minced**
在 吐司 , 剁碎

吐司上，肉末

[pə'nɑːdə][ʌv; əv]
Panada **of**
潘达 的

潘达

- [ʌv; əv]
Rechauffee **of**
- 的

再热

[sɔːlt] [hæʃ] [noʊ] . [wʌn]
Salt **Hash** **No** **.** **1**
盐 哈希 不 . 1

盐哈希1号

[noʊ] . [ˌtuːˈtuː]
No **.** **2**
不 . 2

2号

[steɪk] ['pʊdɪŋ]
Steak **Pudding**
牛排 布丁

牛排布丁

['tɪmbəl]
Timbale
定音鼓

定音鼓

[biːf] — [ˌʌn'kʊkt]
Beef **—** **Uncooked**
牛肉 — 生

生牛肉

[braʊn] [stuː]
Brown **Stew**
棕色的 炖

棕炖菜

['kænilɔn]
Cannelon
卡尼隆

佳丽龙

['hæmbɜːrg] [steɪks]
Hamburg **Steaks**
汉堡 牛排

汉堡牛排

['kɪˌbiː]
Kibbee
基比

基比

['tɪmbəl]
Timbale
定音鼓

定音鼓

['bɑːbəˌtiː]
Bobotee
博博蒂

博博蒂

[ˌbɔɹdə'leɪz] [dʌk]
Bordelaise **Duck**
波尔多 鸭子

波尔多鸭

[buːdɪnz]
Boudins
布丹斯

布丹斯

[bu'keɪ] , ['kɪtʃɪn]
Bouquet **,** **Kitchen**
花束 , 厨房

花束，厨房

[bred]
Bread
面包

面包

[ænd; ənd]
and
和

和

['bʌtər] ['kʌstərd]
Butter **Custard**
黄油 蛋奶冻

奶油蛋羹

[krəu'kets]
Croquettes
炸丸子

炸丸子

['mʌfɪn]
Muffins
松饼

松饼

['sʌðərn] [raɪs]
Southern **Rice**
南方 米

南方稻米

-
Bresleau
-

布雷斯洛

[brɔɪld] [pə'tetoz]
Broiled **Potatoes**
烤制 土豆

烤土豆

[braʊn] [hæʃ] , ['vedʒtəb(ə)l]
Browned **Hash** **,** **Vegetable**
棕色 哈希 , 蔬菜

烤土豆块，蔬菜

['braʊnɪŋ]
Browning
勃朗宁

勃朗宁

[braʊn] [sɔːs]
Brown **Sauce**
棕色的 酱

棕色酱汁

[stuː]
Stew
炖

炖

[tə'meɪtoʊ] [sɔːs]
Tomato **Sauce**
番茄 酱

番茄酱

['bʌtər] , ['ɪŋglɪʃ] [drɔːn]
Butter **,** **English** **Drawn**
黄油 , 英语 绘制

黄油，英式拉丝

[keɪk] , [kɔːrn]
Cake **,** **Corn**
蛋糕 , 玉米

蛋糕，玉米

[goʊld]
Gold
金子

金子

[pleɪn] [waɪt]
Plain **White**
清楚的 白色的

纯白色

[spʌndʒ] [kɔːrn]
Sponge **Corn**
海绵 玉米

海绵玉米

[keɪks] , [griːn] [kɔːrn]
Cakes **,** **Green** **Corn**
蛋糕 , 绿色的 玉米

蛋糕，青玉米

[oʊld][vərˈdʒɪniə] [ˈbætər]
Old **Virginia** **Batter**
老的 弗吉尼亚州 连击

老弗吉尼亚击球手

[ˈkænəˌpeɪz]
Canapés
开胃小点

开胃小点

[ˈkænɪlɔn]
Cannelon
卡尼隆

佳丽龙

[ˈkeɪsɪz] , [ˈtʃɪkɪn] [ˈmʌfɪn]
Cases **,** **Chicken** **Muffin**
案例 , 鸡 松饼

鸡肉松饼

[ˈkæsəroʊl]
Casserole
沙锅

沙锅

[ˈseləri] [sɔːs] , [tʃɑːpt]
Celery **Sauce** **,** **Chopped**
芹菜 酱 , 切碎

芹菜酱，切碎

[ˈsɪrɪəls]
Cereals
谷物

谷物

[tʃiːz]
Cheese
奶酪

奶酪

[bɔːlz]
Balls
球

球

[ˈpʊdɪŋ]
Pudding
布丁

布丁

[suːˈfleɪ]
Soufflé
舒芙蕾

舒芙蕾

['tʃɪkɪn] [bɔ:lz] , ['ɪŋglɪʃ]
Chicken Balls , English
鸡 球 , 英语

鸡肉丸，英文

['tʃɪkɪn] — [kʊkt]
Chicken — Cooked
鸡 — 煮熟

鸡肉——熟的

['kæsəroʊl]
Casserole
沙锅

沙锅

[kri:md] [hæʃ] [ɑ:n] [toʊst]
Creamed Hash on Toast
奶油 哈希 在 吐司

奶油土豆泥吐司

['kʌtlits]
Cutlets
肉饼

肉饼

['ɪndiən] [hæʃ]
Indian Hash
印度 哈希

印度哈希

[mɑ:k] ['terəpɪn]
Mock Terrapin
嘲笑 龟

假海龟

-
Supréme
-

最高

['tʃɪkɪn] [kɔ:rn][paɪ]
Chicken Corn Pie
鸡 玉米 馅饼

鸡肉玉米派

['kʌtlits]
Cutlets
肉饼

肉饼

[legz] , ['devəld]
Legs , Deviled
腿 , 魔鬼

腿，魔鬼般的

['mʌfɪn] ['keɪsɪz]
Muffin Cases
松饼 案例

松饼托

-
Supréme
-

最高

['tʃɪkɪn] — [ˌʌn'kʊkt] ,
Chicken — Uncooked ,
鸡 — 生 ,

鸡肉——生的

['devəld] [legz] ,
Deviled Legs ,
魔鬼 腿 ,

魔鬼腿,

['ɪŋglɪʃ] [bɔ:lz] ,
English Balls ,
英语 球 ,

英式球,

['tɪmbəl] ,
Timbale ,
定音鼓 ,

定音鼓,

[tʃɑ:pt] ['seləri] [sɔ:s] ,
Chopped Celery Sauce ,
切碎 芹菜 酱 ,

芹菜碎酱

[tə'meɪtoʊ] [sɔ:s] ,
Tomato Sauce ,
番茄 酱 ,

番茄酱

['kəukə,nʌt][mɪlk] , [tu:; tə] [meɪk] ,
Cocoanut Milk , To Make ,
椰子 牛奶 , 到 制作 ,

椰奶，制作方法，

[koʊld] [bi:f] , ['bɑ:rbɪkju:][ʌv; əv] ,
Cold Beef , Barbecue of ,
寒冷的 牛肉 , 烧烤 的 ,

冷牛肉，烧烤，

[bɔɪld] [pə'tetoz] ,
Boiled Potatoes ,
煮沸 土豆 ,

煮土豆

[mi:t] ['sɔ:sɪz] ,
Meat Sauces ,
肉 酱汁 ,

肉酱

['kɑ:mpoʊt][ʌv; əv]['paɪnæp(ə)l] ,
Compote of Pineapple ,
果酱 的 菠萝 ,

菠萝蜜饯

[kʊkt] [bi:f] ,
Cooked Beef ,
煮熟 牛肉 ,

熟牛肉

['tʃɪkɪn] ,
Chicken ,
鸡 ,

鸡,

[fɪʃ] ，
Fish ，
鱼 ，

鱼，

['mʌt(ə)n] ，
Mutton ，
羊肉 ，

羊肉，

[kɔːrn] [keɪk] ，
Corn **Cake** ，
玉米 蛋糕 ，

玉米饼

[spʌndʒ] ，
Sponge ，
海绵 ，

海绵，

[keɪks] ， [griːn] ，
Cakes ， **Green** ，
蛋糕 ， 绿色的 ，

蛋糕，绿色，

['dɒdʒəz] ，[pleɪn] ，
Dodgers ， **Plain** ，
道奇队 ，清楚的 ，

道奇队，普莱恩，

['ɔɪstər] ，
Oysters ，
牡蛎 ，

牡蛎，

[paɪ] ， ['tʃɪkɪn] ，
Pie ， **Chicken** ，
馅饼 ， 鸡 ，

馅饼，鸡肉，

['krænberi] [fə'riːnə] ['pʊdɪŋ] ，
Cranberry **Farina** **Pudding** ，
蔓越莓 法里纳 布丁 ，

蔓越莓法里纳布丁

[kriːm] ['hɔːrsrædɪʃ] [sɔːs] ，
Cream **Horseradish** **Sauce** ，
奶油 辣根 酱 ，

奶油辣根酱

[kriːmd] [hæʃ] [ɑːn] [toʊst] ，
Creamed **Hash** **on** **Toast** ，
奶油 哈希 在 吐司 ，

奶油土豆泥吐司

[krəu'kets] ，[biːf] ，
Croquettes ， **Beef** ，
炸丸子 ， 牛肉 ，

炸丸子，牛肉，

[bred] ，
Bread ，
面包 ，

面包，

[eg] ,
Egg ,
蛋 ,

蛋，

[fɪʃ] ,
Fish ,
鱼 ,

鱼，

[pə'teɪtoʊ] ,
Potato ,
土豆 ,

土豆，

[raɪs] ,
Rice ,
米 ,

米，

['kju:kʌmbər] [sɔ:s] , ['greɪtɪd] ,
Cucumber **Sauce** , **Grated** ,
黄瓜 酱 , 磨碎的 ,

黄瓜酱，磨碎

['kju:kʌmbərz] ,
Cucumbers ,
黄瓜 ,

黄瓜，

['kɜ:ri] [bɔ:lz] ,
Curry **Balls** ,
咖喱 球 ,

咖喱球

[ʌv; əv]['mʌt(ə)n] ,
of **Mutton** ,
的 羊肉 ,

羊肉，

['kʌstərd] , [bred] [ænd; ənd] ['bʌtər] ,
Custard , **Bread** **and** **Butter** ,
蛋奶冻 , 面包 和 黄油 ,

蛋奶冻、面包和黄油

['kʌstərd] , [pə'teɪtoʊ] ,
Custards , **Potato** ,
蛋奶冻 , 土豆 ,

蛋奶冻，土豆，

['kʌtlits] , ['tʃɪkɪn] ,
Cutlets , **Chicken** ,
肉饼 , 鸡 ,

鸡肉排

['devəld] ['tʃɪkɪn] [legz] ,
Deviled **Chicken** **Legs** ,
魔鬼 鸡 腿 ,

魔鬼鸡腿

['dɒdʒəz] , [pleɪn][kɔ:rn] ,
Dodgers , **Plain** **Corn** ,
道奇队 , 清楚的 玉米 ,

道奇队，原味玉米，

[drɔːn] ['bʌtər] , ['ɪŋglɪʃ] ,
Drawn **Butter** , **English** ,
绘制 黄油 , 英语 ,

融化黄油，英文

['dʌtʃəs] [suːp] ,
Duchess **Soup** ,
公爵夫人 汤 ,

公爵夫人汤，

[dʌk] [ˌbɔɹdə'leɪz] ,
Duck **Bordelaise** ,
鸭子 波尔多 ,

波尔多鸭

['dʌmplɪŋz] , [pə'teɪtoʊ] ,
Dumplings , **Potato** ,
饺子 , 土豆 ,

饺子，土豆，

[eg] [krəu'kets] ,
Egg **Croquettes** ,
蛋 炸丸子 ,

鸡蛋炸丸子

[plænt] , [stʌft] ,
Plant , **Stuffed** ,
植物 , 填充 ,

植物，填充，

[egz] ,
Eggs ,
鸡蛋 ,

鸡蛋，

['boʊrɪˌgɑːrd, 'bɔrɪˌgɑːrd]
Beauregard
博雷加德

博雷加德

[waɪts] [ʌv; əv] ,
Whites **of** ,
白人 的 ,

白人，

['ɪŋglɪʃ] ['tʃɪkɪn] [bɔːlz] ,
English **Chicken** **Balls** ,
英语 鸡 球 ,

英式鸡肉丸子

[drɔːn] ['bʌtər] ,
Drawn **Butter** ,
绘制 黄油 ,

融化的黄油

[fə'riːnə]['dʒɛmz] ,
Farina **Gems** ,
法里纳 宝石 ,

Farina Gems

['pʊdɪŋ] , ['æp(ə)l] ,
Pudding , **Apple** ,
布丁 , 苹果 ,

苹果布丁

['krænberi] ,
Cranberry ,
蔓越莓 ,

蔓越莓,

[pleɪn] ,
Plain ,
清楚的 ,

清楚的,

[fɪʃ] - [lɑː] - ,
Fish **à** **la** **Crême** ,
鱼 - 拉 - ,

奶油鱼

[fɪʃ] — [kʊkt] ,
Fish **—** **Cooked** ,
鱼 — 煮熟 ,

鱼——熟的

- [lɑː] - ,
à **la** **Crême** ,
- 拉 - ,

奶油味的

[beɪkt] [sɑː'diːnz] ,
Baked **Sardines** ,
烘焙 沙丁鱼 ,

烤沙丁鱼

['kænəˌpeɪz] ,
Canapés ,
开胃小点 ,

小点心,

[krəu'kets] ,
Croquettes ,
炸丸子 ,

炸丸子,

[frentʃ] [læm] [stuː] ,
French **Lamb** **Stew** ,
法语 羊肉 炖 ,

法式炖羊肉

['frɪtərz] , [biːf] ,
Fritters , **Beef** ,
油炸饼 , 牛肉 ,

油炸饼、牛肉、

[fruːt] - ,
Fruit **Jambolaya** ,
水果 - ,

水果嘉宝利亚

[suː'fleɪ] ,
Soufflé ,
舒芙蕾 ,

舒芙蕾,

[fruːts] ,
Fruits ,
水果 ,

水果,

[geɪm] ,
Game ,
游戏 ,

游戏，

[ˈgɑːniʃiŋ] , [pəˈteɪtoʊ][ˈroʊziz][fɔːr; fər] ,
Garnishing , **Potato** **Roses** **for** ,
装饰 , 土豆 玫瑰 为了 ,

装饰用土豆玫瑰

[ˈdʒɛmz] , [fəˈriːnə] ,
Gems , **Farina** ,
宝石 , 法里纳 ,

宝石，法里纳，

[ˈdʒɜːrmən] [slɔː] ,
German **Slaw** ,
德语 凉拌卷心菜 ,

德国凉拌卷心菜

- ,
Gobbits ,
- ,

哥布林们，

[goʊld] [keɪk] ,
Gold **Cake** ,
金子 蛋糕 ,

金蛋糕

[ˈgreɪtɪd][ˈkjuːkʌmbər] [sɔːs] ,
Grated **Cucumber** **Sauce** ,
磨碎的 黄瓜 酱 ,

黄瓜丝酱

[ˈgreɪvi] , [ˈroʊstɪd] [biːf] ,
Gravy , **Roasted** **Beef** ,
肉汁 , 烤 牛肉 ,

肉汁，烤牛肉，

[griːn] [kɔːrn] [keɪks] ,
Green **Corn** **Cakes** ,
绿色的 玉米 蛋糕 ,

青玉米饼

[ˈhæmbɜːrg] [steɪks] ,
Hamburg **Steaks** ,
汉堡 牛排 ,

汉堡牛排

[hæʃ] , [kriːmd] , [ɑːn] [toʊst] ,
Hash , **Creamed** , **on** **Toast** ,
哈希 , 奶油 , 在 吐司 ,

土豆泥，加奶油，放在吐司上

[ˈɪndiən] ,
Indian ,
印度 ,

印度人

[sɔːlt] [biːf] [noʊ] . [wʌn] ,
Salt **Beef** **No** . **1** ,
盐 牛肉 不 . 1 ,

1号咸牛肉

[noʊ] . [ˌtuːˈtuː] ,

No	.	**2**	**,**
不	.	2	,

第二，

['vedʒtəb(ə)l] [braʊn] ,

Vegetable	**Browned**	**,**
蔬菜	棕色	,

蔬菜炒至金黄

[hæʃt] [braʊn] [pəˈtetoz] ,

Hashed	**Brown**	**Potatoes**	**,**
哈希	棕色的	土豆	,

土豆泥（棕色）

['hɑːləndeɪz] [sɔːs] ,

Hollandaise	**Sauce**	**,**
荷兰酱	酱	,

荷兰酱

['hɑːmɪni] [poʊn] ,

Hominy	**Pone**	**,**
玉米粥	手机	,

玉米粉饼

['hɔːrsrædɪʃ] [sɔːs] , [kriːm] ,

Horseradish	**Sauce**	**,**	**Cream**	**,**
辣根	酱	,	奶油	,

辣根酱、奶油、

['ɪndiən] [hæʃ] ,

Indian	**Hash**	**,**
印度	哈希	,

印度哈希

- , [fruːt] ,

Jambolaya	**,**	**Fruit**	**,**
-	,	水果	,

什锦饭，水果，

['kɪˌbiː] ,

Kibbee	**,**
基比	,

基比，

['kɪtʃɪn] [buˈkeɪ] ,

Kitchen	**Bouquet**	**,**
厨房	花束	,

厨房花束

[klɒps] ,

Klopps	**,**
克洛普	,

克洛普斯

[læm] [stuː] , [frentʃ]

Lamb	**Stew**	**,**	**French**
羊肉	炖	,	法语

法式炖羊肉

[wɪð; wɪθ] [təˈmeɪtoʊz]

with	**Tomatoes**
和	西红柿

加番茄

[left] - ['oʊvər] [tə'meɪtoʊz]

Left	**-**	**Over**	**Tomatoes**
左边	-	超过	西红柿

剩余的西红柿

['lemən] [raɪs]

Lemon	**Rice**
柠檬	米

柠檬饭

['lɪt(ə)l] ['pudiŋz] - [lɑ:][grænd] [bel]

Little	**Puddings**	**à**	**la**	**Grand**	**Belle**
小的	布丁	-	拉	盛大	美女

大美女的小布丁

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

改良菜肴(Made-Over Dishes)
第4/4页

[laɪəˈneɪz] [pəˈtetoz]
Lyonnaise Potatoes
里昂 土豆

里昂土豆

[miːt]
Meat
肉

肉

[ˈsɔːsɪz] , [koʊld]
Sauces , Cold
酱汁 , 寒冷的

冷酱

[mɪlk] , [ˈkəukə,nʌt] , [tuː; tə] [meɪk]
Milk , Cocoanut , To Make
牛奶 , 椰子 , 到 制作

牛奶、椰子、制作

[pəˈtetoz] [ɪn]
Potatoes in
土豆 在

土豆

[mɪnst] [biːf] [ɑːn] [toʊst]
Minced Beef on Toast
剁碎 牛肉 在 吐司

吐司配碎牛肉

[mɑːk] [ˈterəpɪn] [ɔːr] - [lɑː] [ˈnjuːbə^]
Mock Terrapin or à la Newburg
嘲笑 龟 或者 - 拉 纽堡

模拟龟或纽堡

[ˈmʌndeɪ; ˈmʌndi] [ˈpʊdɪŋ]
Monday Pudding
周一 布丁

星期一布丁

[ˈmʌfɪn] [ˈkeɪsɪz] , [ˈtʃɪkɪn]
Muffin Cases , Chicken
松饼 案例 , 鸡

鸡肉松饼托

[ˈmʌfɪn] , [bred]
Muffins , Bread
松饼 , 面包

松饼、面包

[oʊt] [miːl]
Oat Meal
燕麦 一顿饭

燕麦片

[raɪs]
Rice
米

米

['mʌʃrʊm] [sɔːs]
Mushroom **Sauce**
蘑菇 酱

蘑菇酱

['mʌt(ə)n] — [kʊkt]
Mutton **—** **Cooked**
羊肉 — 煮熟

熟羊肉

['bɑːbəˌtiː]
Bobotee
博博蒂

博博蒂

[buːdɪnz]
Boudins
布丹斯

布丹斯

['kɜːri] [ʌv; əv]
Curry **of**
咖喱 的

咖喱

[frentʃ] [stuː]
French **Stew**
法语 炖

法式炖菜

[klɒps]
Klopps
克洛普

克洛普

[pɪ'laʊ]
Pilau
抓饭

皮劳

['sæləd]
Salad
沙拉

沙拉

[stuː] [wɪð; wɪθ] ['meɪtoʊz]
Stew **with** **Tomatoes**
炖 和 西红柿

番茄炖菜

[wɪð; wɪθ] ['æntʃoʊvi]
with **Anchovy**
和 凤尾鱼

加凤尾鱼

['mʌt(ə)n] , ['kɜːri] [ʌv; əv]
Mutton **,** **Curry** **of**
羊肉 , 咖喱 的

羊肉咖喱

['sæləd]
Salad
沙拉

沙拉

['mʌt(ə)n] — [ˌʌn'kʊkt]
Mutton — Uncooked
羊肉 — 生

生羊肉

['kɜːri] [bɔːlz]
Curry Balls
咖喱 球

咖喱球

['mʌt(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['æntʃoʊvi]
Mutton with Anchovy
羊肉 和 凤尾鱼

羊肉配凤尾鱼

[oʊt] [miːl] ['mʌfɪn]
Oat Meal Muffins
燕麦 一顿饭 松饼

燕麦松饼

[oʊ'braɪɪn] [pə'tetoz]
O'Brien Potatoes
奥布莱恩 土豆

奥布莱恩土豆

[oʊld] [vər'dʒɪniə] ['bætər] [keɪks]
Old Virginia Batter Cakes
老的 弗吉尼亚州 连击 蛋糕

老弗吉尼亚面糊蛋糕

['ɔɪstər] , [kɔːrn]
Oysters , Corn
牡蛎 , 玉米

牡蛎、玉米

[pə'nɑːdə] [ʌv; əv] [biːf]
Panada of Beef
潘达 的 牛肉

牛肉潘纳达

['pærədaɪs] ['pʊdɪŋ]
Paradise Pudding
天堂 布丁

天堂布丁

[paɪ] , ['tʃɪkɪn] [kɔːrn]
Pie , Chicken Corn
馅饼 , 鸡 玉米

馅饼，鸡肉玉米

[pɪ'laʊ]
Pilau
抓饭

皮劳

['paɪnæp(ə)l] , ['kɑːmpoʊt] [ʌv; əv]
Pineapple , Compote of
菠萝 , 果酱 的

菠萝，果酱

[pleɪn] [kɔːrn] ['dɒdʒəz]
Plain Corn Dodgers
清楚的 玉米 道奇队

原味玉米饼干

[fə'riːnə] ['pʊdɪŋ]
Farina Pudding
法里纳 布丁

法里纳布丁

[waɪt] [keɪk]
White Cake
白色的 蛋糕

白蛋糕

[poʊn] , ['hɑːmɪni]
Pone , Hominy
手机 , 玉米粥

波恩，霍米尼

[pə'teɪtoʊ] [krəu'kets]
Potato Croquettes
土豆 炸丸子

土豆丸子

['kʌstərd]
Custards
蛋奶冻

蛋奶冻

['dʌmplɪŋz]
Dumplings
饺子

饺子

[pʌf]
Puff
噗

噗

['roʊziz] , [fɔːr; fər] ['gɑːniʃiŋ]
Roses , for Garnishing
玫瑰 , 为了 装饰

玫瑰，用于装饰

[pə'tetoz]
Potatoes
土豆

土豆

[ˌeɪ 'juː] ['grætn]
au Gratin
au 焗烤

焗烤

[brɔɪld]
Broiled
烤制

烤制

— [koʊld] [bɔɪld]
— Cold Boiled
— 寒冷的 煮沸

—冷煮

[hæʃt] [braʊn]
Hashed **Brown**
哈希 棕色的

薯饼

[ɪn] [mɪlk]
in **Milk**
在 牛奶

牛奶

[laɪə'neɪz]
Lyonnaise
里昂

里昂

[oʊ'braɪɪn]
O'Brien
奥布莱恩

奥布莱恩

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt]
Scalloped
扇贝状的

扇贝状

[stʌft]
Stuffed
填充

填充

[swiːt]
Sweet
甜的

甜的

['pʊdɪŋ] , ['æp(ə)l] [fə'riːnə]
Pudding **,** **Apple** **Farina**
布丁 , 苹果 法里纳

苹果粉布丁

[biːf] [steɪk]
Beef **Steak**
牛肉 牛排

牛排

[tʃiːz]
Cheese
奶酪

奶酪

['krænberi] [fə'riːnə]
Cranberry **Farina**
蔓越莓 法里纳

蔓越莓粉

['mʌndeɪ; 'mʌndi]
Monday
周一

周一

['pærədaɪs]
Paradise
天堂

天堂

[pleɪn] [fə'riːnə]
Plain Farina
清楚的 法里纳

普通面粉

['sɔːsɪz]
Sauces
酱汁

酱汁

['sɪmp(ə)l] [raɪs]
Simple Rice
简单的 米

简餐

[steɪk]
Steak
牛排

牛排

['pudiŋz] , ['lɪt(ə)l] - [lɑː][grænd] [bel]
Puddings , Little à la Grand Belle
布丁 , 小的 - 拉 盛大 美女

布丁，小美女

[pʌf] , [pə'teɪtoʊ]
Puff , Potato
噗 , 土豆

膨化土豆

[ræ'guː,'ræguː]
Ragout
炖菜

炖菜

- [ʌv; əv] [biːf]
Rechauffee of Beef
- 的 牛肉

牛肉炒饭

[raɪs] [bred] , ['sʌðərn]
Rice Bread , Southern
米 面包 , 南方

米面包，南方

[krəu'kets]
Croquettes
炸丸子

炸丸子

['leмən]
Lemon
柠檬

柠檬

['mʌfɪn]
Muffins
松饼

松饼

['pʊdɪŋ] , ['sɪmp(ə)l]
Pudding , Simple
布丁 , 简单的

简易布丁

['roʊstɪd] [biːf] ['greɪvi]
Roasted Beef Gravy
烤 牛肉 肉汁

烤牛肉肉汁

['roʊziz] , [pə'teɪtoʊ] , [fɔːr; fər] ['gɑːniʃiŋ]
Roses , Potato , for Garnishing
玫瑰 , 土豆 , 为了 装饰

玫瑰花、土豆，用于装饰

['rʌʃ(ə)n] ['sæləd]
Russian Salad
俄语 沙拉

俄罗斯沙拉

['sæləd] , ['mʌt(ə)n]
Salad , Mutton
沙拉 , 羊肉

沙拉，羊肉

['rʌʃ(ə)n]
Russian
俄语

俄语

['sælədz]
Salads
沙拉

沙拉

[sɔːlt] [biːf] [hæʃ] , [noʊ] . [wʌn]
Salt Beef Hash , No . 1
盐 牛肉 哈希 , 不 . 1

咸牛肉杂烩，1号

[noʊ] . [ˌtuː'tuː]
No . 2
不 . 2

2号

['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz]
Sandwiches
三明治

三明治

[sɑː'diːnz] , [beɪkt]
Sardines , Baked
沙丁鱼 , 烘焙

烤沙丁鱼

[sɔːs] , [ˌbeɪʃə'mel]
Sauce , Bechamel
酱 , 贝夏梅尔

酱汁，白汁

[braʊn]
Brown
棕色的

棕色的

[tə'meɪtoʊ]
Tomato
番茄

番茄

[tʃɑ:pt] ['seləri]
Chopped **Celery**
切碎 芹菜

切碎的芹菜

[tə'meɪtoʊ]
Tomato
番茄

番茄

[kri:m] ['hɔ:rsrædɪʃ] ,
Cream **Horseradish** **,**
奶油 辣根 ,

奶油辣根酱

['greɪtɪd] ['kju:kʌmbər]
Grated **Cucumber**
磨碎的 黄瓜

黄瓜丝

['hɑ:ləndeɪz]
Hollandaise
荷兰酱

荷兰酱

['mʌʃrʊm]
Mushroom
蘑菇

蘑菇

-
Supréme
-

最高

[tə'meɪtoʊ]
Tomato
番茄

番茄

[waɪt]
White
白色的

白色的

['sɔ:sɪz] ,
Sauces **,**
酱汁 ,

酱汁,

[koʊld] [mi:t]
Cold **Meat**
寒冷的 肉

冷肉

['pʊdɪŋ]
Pudding
布丁

布丁

['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] [pə'tetoz]
Scalloped **Potatoes**
扇贝状的 土豆

焗烤土豆

['sɪmp(ə)l] [raɪs] ['pʊdɪŋ]
Simple **Rice** **Pudding**
简单的 米 布丁

简易米布丁

[slɔ:] , ['dʒɜ:rmən]
Slaw **,** **German**
凉拌卷心菜 , 德语

凉拌卷心菜，德语

[snoʊ] , ['æp(ə)l]
Snow **,** **Apple**
雪 , 苹果

雪，苹果

[su:'fleɪ] , [tʃi:z]
Soufflé **,** **Cheese**
舒芙蕾 , 奶酪

舒芙蕾，奶酪

[fru:t]
Fruit
水果

水果

[su:p] , ['dʌtʃəs]
Soup **,** **Duchess**
汤 , 公爵夫人

汤，公爵夫人

['saʊər] [mɪlk] [ænd; ənd] [kri:m]
Sour **Milk** **and** **Cream**
酸的 牛奶 和 奶油

酸奶和奶油

[kɔ:rn] [keɪk]
Corn **Cake**
玉米 蛋糕

玉米饼

[oʊld] [vər'dʒɪniə] ['bætər] [keɪks]
Old **Virginia** **Batter** **Cakes**
老的 弗吉尼亚州 连击 蛋糕

老弗吉尼亚面糊蛋糕

[pleɪn] [kɔ:rn] ['dɒdʒəz]
Plain **Corn** **Dodgers**
清楚的 玉米 道奇队

原味玉米饼干

[spʌndʒ] [kɔ:rn] [keɪk]
Sponge **Corn** **Cake**
海绵 玉米 蛋糕

海绵玉米蛋糕

['sʌðərn] [raɪs] [bred]
Southern **Rice** **Bread**
南方 米 面包

南方米面包

[spʌndʒ] [kɔ:rn] [keɪk]
Sponge **Corn** **Cake**
海绵 玉米 蛋糕

海绵玉米蛋糕

[steɪk] ['pʊdɪŋ] ,
Steak **Pudding** **,**
牛排 布丁 ,

牛排布丁

[biːf]
Beef
牛肉

牛肉

[steɪks] , ['hæmbɜːrg]
Steaks **,** **Hamburg**
牛排 , 汉堡

汉堡牛排

[stuː] , [braʊn]
Stew **,** **Brown**
炖 , 棕色的

炖菜，布朗

[frentʃ] [læm]
French **Lamb**
法语 羊肉

法国羊肉

[læm] , [wɪð; wɪθ] [tə'meɪtoʊz]
Lamb **,** **with** **Tomatoes**
羊肉 , 和 西红柿

羊肉配番茄

[stɑːk]
Stock
库存

库存

[stʌft] [eg] [plænt]
Stuffed **Egg** **Plant**
填充 蛋 植物

酿茄子

[pə'tetoz]
Potatoes
土豆

土豆

- ['tʃɪkɪn]
Supréme **Chicken**
- 鸡

至尊鸡肉

[sɔːs]
Sauce
酱

酱

[swiːt] [pə'tetoz]
Sweet **Potatoes**
甜的 土豆

红薯

['terəpɪn] , [mɑːk]
Terrapin **,** **Mock**
龟 , 嘲笑

海龟，假

['tɪmbəl]
Timbale
定音鼓

定音鼓

[biːf]
Beef
牛肉

牛肉

[tuː; tə] [meɪk] ['kəukə,nʌt][mɪlk]
To **Make** **Cocoanut** **Milk**
到 制作 椰子 牛奶

制作椰奶

[tə'meɪtoʊ] [sɔːs] ,
Tomato **Sauce** **,**
番茄 酱 ,

番茄酱

[braʊn]
Brown
棕色的

棕色的

[tʃɑːpt]
Chopped
切碎

切碎

[tə'meɪtoʊz] , [læm] [stuː] [wɪð; wɪθ]
Tomatoes **,** **Lamb** **Stew** **with**
西红柿 , 羊肉 炖 和

番茄羊肉炖菜

[left] - ['oʊvər]
Left **-** **Over**
左边 - 超过

剩余物

[ˌʌn'kʊkt] [biːf]
Uncooked **Beef**
生 牛肉

生牛肉

['tʃɪkɪn]
Chicken
鸡

鸡

['mʌt(ə)n]
Mutton
羊肉

羊肉

['vedʒtəb(ə)l] [braʊn] [hæʃ]
Vegetable **Browned** **Hash**
蔬菜 棕色 哈希

蔬菜炒杂烩

['vedʒtəb(ə)lz]
Vegetables
蔬菜

蔬菜

[waɪt] [keɪk] , [pleɪn]
White **Cake** **,** **Plain**
白色的 蛋糕 ，清楚的

白蛋糕，原味

[sɔːs]
Sauce
酱

酱

[waɪts] [ʌv; əv] [egz]
Whites **of** **Eggs**
白人 的 鸡蛋

蛋清

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神